PRAKTYCZNA PANI Nr. 50

DOBRA OBYWATELKA
TYGODNIK ILUSTROWANY

30 GROSZY

rok II

12 GRUDZIEŃ 36

. K. O. Radio-Film.



NUMER TEN ZAWIERA 24 STRONY TEKSTU Z RYCINAMI I KOLOROWYMI MODELAMI SUKIEN ORAZ OSOBNY ARKUSZ Z TABLICĄ KROJÓW I WZORAMI ROBÓT

TREŚĆ:

Niepokalane Poczęcie N. M. P.
Egoizm we dwoje — powieść
O feriach szkolnych
Święta i Dzieci
Nowe ognisko oświaty
Niebo w grudniu
Pierwsze objawy chorób zakaźnych
Upominki gwiazdkowe
Kącik kosmetyczny
Praktyczne wskazówki
Balkon w zimie
Nawóz w zimie
Nasza skrzynka
Rozważania przedświąteczne
Odpowiedzi od redakcji
Przepisy kulinarne
Mody i roboty

Prenumerata miesięczna 1 złoty

ZABAWKI NA CHOINKĘ.

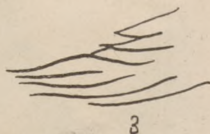




1



2

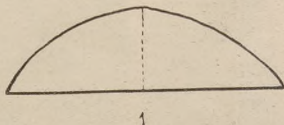


3

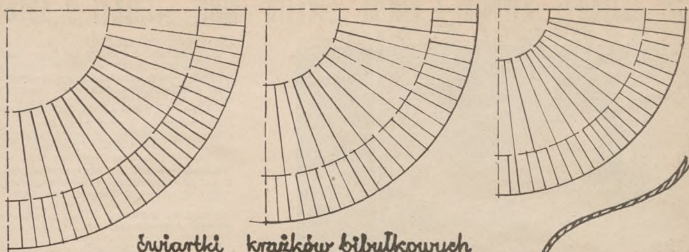


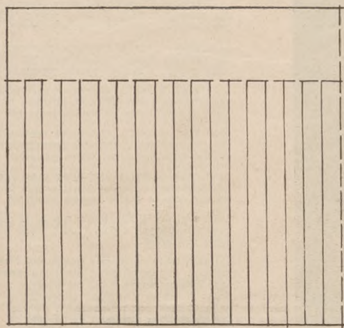
4.

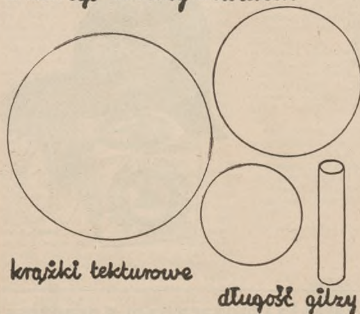


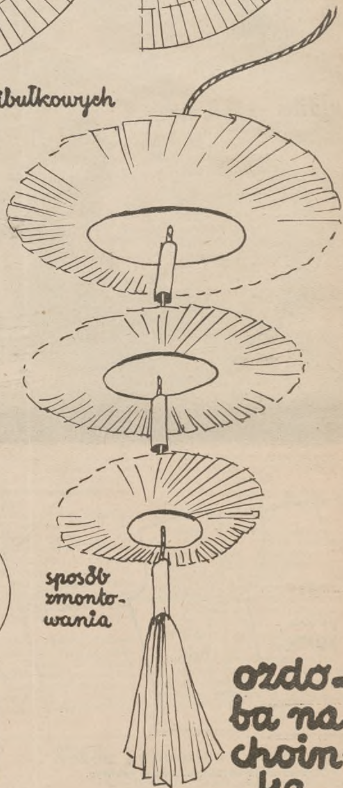


1









ozdo-ba na choin-kę

LD

Wytworny pullower, wykonany z włóczki „Elektra" marki „Trójkąt w Kole"



Materiał: 250 g włóczki *„Elektra"* marki „Trójkąt w Kole" w kolorze żółtym, druty 2½. Ścieg koronkowy, wykonany według następującego opisu:

1 rząd: * 5 oczek l., 11 ocz. prawych brane z dołu * powtarzać!

2, 3 i 4 rząd: powtarzamy w ten sam sposób.

5 rząd: * 5 ocz. l., 1 ocz. pr. ** nawinąć 1 ocz. pr. ** powtórzyć do 10 ocz. nawiniętych i 11 oczek pr. branych z dołu *.

6 rząd do 8 rzędu * 5 ocz. l., 21 ocz. prawych * powtórzyć.

9, 10 i 11 rząd: cały lewy.

12 rząd: * 5 ocz. l. ująć przez przeciąganie prawego oczka, 17 ocz. prawych branych z dołu, 2 ocz. pr. razem przerobić *.

13 rząd: 5 ocz. l. ująć przez przeciąganie prawego oczka, 15 oczek prawych branych z dołu, 2 ocz. pr. razem przerobić *.

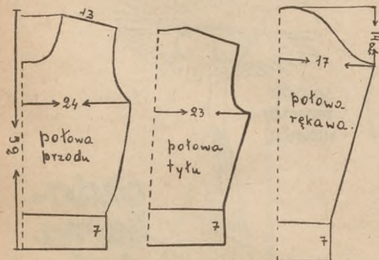
14 rząd: 5 ocz. l. ująć przez przeciąganie prawego oczka, 13 oczek prawych branych z dołu, 2 ocz. pr. razem przerobić *.

15 rząd: 5 ocz. l. ująć przez przeciąganie prawego oczka, 11 oczek prawych branych z dołu, 2 ocz. pr. razem przerobić *.

16 rząd: 5 ocz. l. ująć przez przeciąganie prawego oczka, 9 oczek prawych branych z dołu, 2 ocz. pr. razem przerobić *.

17 rząd do 19 rzędu: * 5 ocz. l., 11 ocz. prawych branych z dołu * od 5 rzędu kolejno powtarzać.

Każdą część zaczynamy ściągaczką 7 cm wysoką. Pozostałą część schematu kroju przerabiamy wyżej podanym wzorem, nadając formę dodawaniem, ujmowaniem i zakończaniem oczek. Kołnierzyk we wzorze ściągaczkowym również 7 cm wysoki.



Szemat kroju na 94 cm obwodu górnego.



PROSIMY uregulować prenumeratę zaległą i bieżącą na m-c grudzień

Niepokalane Poczęcie Najświętszej Panny

„Odziałaś słońce, słońce Cię odziało".

W dniu 8 grudnia Kościół obchodzi uroczystość Niepokalanego Poczęcia, czyli święci pamiątkę tej chwili, kiedy Maryja, dla przyszłej wielkiej swej godności Matki Chrystusowej, została bez zmazy pierworodnego grzechu poczęta. Ona jedna z całej ludzkości została wyjęta z pod prawa ciążącego nad każdym rodzącym się człowiekiem; czysta i niepokalana, nigdy nie uległa żadnemu grzechowi.

Święto tego Jej przywileju na wschodzie obchodzono już w VII wieku, a na zachodzie w XII w. Pierwszy Św. Anzelm, biskup w Canterbury, zmarły w 1109 r., zaprowadził obchód tego święta w Wielkiej Brytanii, skąd szybko się rozpowszechnił i w innych krajach. W 200 lat później sobór w Londynie uczynił je obowiązkowym, a w wieku XV sobór w Bazylei, a głównie papież Sykstus IV przywiązali doń wiele odpustów. Od początku chrześcijaństwa istniała ta prawda, że Maryja poczęta była bez grzechu pierworodnego, a w miarę jak Bóg udzielał specjalnych łask za pośrednictwem Maryi całym narodom, w miarę jak rósł urok i Jej kult, papieże, świadkowie i strażnicy tradycyj kościoła zatwierdzili uroczyste obchodzenie tego święta w wielu kościołach i okazywali największą gorliwość w rozpowszechnieniu wśród ludów tego pobożnego wierzenia. W 1854 r. 8 grudnia papież Pius IX, wśród bicia dzwonów bazyliki Św. Piotra i strzałów armatnich, z zamku Św. Anioła, ogłosił światu dogmat Niepokalanego Poczęcia. Licznie zebrani kardynałowie i biskupi, w liczbie 196, ze wszystkich stron kuli ziemskiej przybyli do Rzymu, usłyszeli akt uroczysty z ust następcy Św. Piotra i jakby uległalizowanie tego tryumfu Maryi.

Odtąd wiara w ten dogmat obowiązuje każdego katolika, na równi z innymi dogmatami naszej religii.

Księgi Święte, mówiąc o niestworzonej a odwiecznej Mądrości Boskiej i przedstawiając Jej zamiary stworzenia świata, stosują następujące słowa do Najświętszej Panny:

„Pan mnie posiadł, na początku dróg swoich, pierwej, niźli co uczynił. Od wieków jestem postanowiona, pierwej niźli się ziemia stała. Jeszcze nie było przepaści, a jam już poczęta była, zanim góry i pagórki stanęły jam się rodziła". *(Przypow. 8.22 — 25).*

Bóg w Trójcy Świętej Jedyny, tworząc swój plan odkupienia ludzkości, nie rozdzielił Chrystusa od Maryi, tym samym aktem miłości objął człowieczeństwo Syna Swego, jak istotę Matki Jego. Mając utworzyć ciało Syna z łona dziewicy, obdarował tę wybraną jedynym, najwspanialszym przywilejem Niepokalanego Poczęcia.

Ona jedna, ta niewiasta mężna jak Judyta, świetlana jak gwiazda, nigdy ani na chwilę nie była pod władzą złego ducha — szatana i stopą swoją królewską starła głowę węża piekielnego. Przedziwna czystość, w którą Ją Bóg przyodział, to najcenniejsza perła w Jej koronie, to klejnot w skarbnicy łask, wylanych przez Stwórcę, na najdoskonalszą ze swych cór, którą tylko Bóg przewyższa, na którą Duch Święty spłynął „jako deszcz na runo", (Ps. 71.6), którą anioł Gabriel pozdrowił jako łaski pełną, bo Pan, źródło łask wszystkich, był w Niej („Pan z Tobą").

Ona jest Domem złotym, do którego żaden archanioł nie godzien zbliżyć się, nawet na klęczkach, sam tylko Duch Święty Jej Oblubieniec zamieszkał w Niej i rozpalił ogniem najgorętszej miłości. Jej dusza stała się Świątynią Trójcy Przenajświętszej, a owocem Jej Dziewictwa był Ten, który upodobał sobie między liliami, Ona też jedna połączyła w sobie Dziewictwo z Macierzyństwem.

Nowa Ewa duchowego świata, pierwsza i jedyna niewiasta nadprzyrodzonej czystości i mocy otworzyła nową erę dla ludzkości, Ona jest ostatnim wyrazem wszelkiej doskonałości, poezji i artyzmu Bożego, wcieleniem ideału, od dawna upragnionego przez ludzi, od dawna żyjącego u Boga i wzbudzającego zachwyt Aniołów. „Wszystka piękna jesteś o Maryjo! i zmazy pierworodnej nie masz w Tobie".

Imię Maryi jest nierozerwalnie złączone z tajemnicą wcielenia Syna Bożego i niepodobna rozważać o Jezusie w żłobku, bez myśli o Jego Matce. Całe przygotowanie dusz naszych, na przyjście Zbawiciela w cudowną Noc Betleemską, musi być poprzedzone rozmyślaniem o Maryi Niepokalanej.

Dlatego to Kościół w Adwencie wynosi nad ołtarze jedną większą świecę, oplecioną białą wstęgą, kwiatem lilij i gałązką mirtu jako Jej symbol.

„Nikt nie przychodzi do Ojca, jak tylko przez Syna, nikt nie przychodzi do Syna, jak tylko przez Matkę".

Uznając tę prawdę, Kościół święty oddaje Maryi kult wyższy nad wszystkich świętych, zwany „hyperdulią", co znaczy po grecku służbą najwyższą i nazywa Ją „wszechpotęgą proszącą" — „Omnipotentia supplex". Ona, Matka pięknej miłości, wciąż współdziałała swym pośrednictwem, by w Kościele Jej Syna rodziły się wierne dzieci do życia łaski.

W dniu Jej najpiękniejszego święta polecajmy Jej nasze rodziny, naszą Ojczyznę, czystość serc naszych i nasze zbawienie, abyśmy otrzymali „miłosierdzie ku ratunkowi naszemu" (Św. Paweł) i aby dusze nasze wybielały w czystym krysztale Jej Niepokalanego Poczęcia.

E. P.

JANINA SURYNOWA-WYCZÓŁKOWSKA

EGOIZM WE DWOJE

POWIEŚĆ — ODCINEK 11

Odjechali.

Stało się to tak nagle, że pan Stanisław Burka oniemiał na chwilę.

Szwajcar, pobrzękując kluczami, szykował się już do odwrotu.

— Czy nie mógłby mi pan powiedzieć, kto to był ten pan, który przed chwilą odjechał?

— Ten pan? — wygalowany cerber obrzucił pana Burkę pytającym spojrzeniem, by za chwilę uprzejmie przytknąć rękę do daszka. — Ten pan, to był sam pan dyrektor naczelny!

*

Kasztany kwitły różowo w ogródku kawiarnianym, osypując płatki na zielone blaty stolików i na szary, opylony żwir. Jasna zieleń trawnika ociekała słońcem, a intensywny cień pełzał koliskiem u stóp szarych, dostatnio omszałych pni.

Dwa wróble skakały tuż obok granatowo obutych nóg pani Heleny. Kelner z białą serwetą pod pachą biegł między rozstawionymi stolikami. Jakiś staruszek jadł mleko zsiadłe z razowym chlebem.

Było tu wszystko tak samo, jak dawniej, jak przed dwudziestu laty. Tylko drzewa rozrosły się potężnymi zwaliskami drzewnych mięśni i bujnym życiem nowych, młodych gałęzi.

— Proszę mi podać mleczną kawę i jedno ciastko drożdżowe. — Głos jej drżał zupełnie niepotrzebnie i ręce się trzęsły ze wzruszenia.

Przyjechała tu dużo za wcześnie; przed oznaczonym czasem, dzięki niezwykłej uprzejmości dyrektora, i teraz, zamówiwszy ową tradycyjnie ulubioną przez siebie kawę, miała ochotę zawrócić i ze Stasiem się nie widzieć...

Za chwilę jednak, wbrew postanowieniu, uważnie usiadła w koszykowym fotelu, nie chcąc pognieść popielatej spódnicy. Nie wiedząc, co ma ze sobą począć, obrzuciła zdumionym spojrzeniem wyrosłe poza ogrodzeniem mury pięciopiętrowej kamienicy i ukruszywszy kawałek leżącego na talerzyku chleba rzuciła go wróblom. Sfrunęły do jej nóg w wielkim trzepocie skrzydeł, jak dawniej, jak przed laty...

Staś nie nadchodził. Musiała na niego czekać. Czyżby to miało oznaczać powrót na całej linii do jego dyktatury i jej niewolniczego podporządkowania się władczym kaprysom, humorom i fantazjom?

Z sekundy na sekundę bunt w niej rósł, podczas gdy szare, tłuste wróble zlatywały z gałęzi kasztana, podskakując i dziobiąc okruchy.

Pani Helenie przypomniały one dziesiątki kobiet, które kiedyś walczyły o Stacha. O takie okruchy jego spojrzeń, uśmiechów i uczuć. Ten najbardziej zażarty wróbel, chwytający kąsek spod samego dzioba drugiego wróbla — przypomniał jej Renę.

Wspomnienie, jak feniks, powstawało z popiołów, buchając płomieniem rozżalenia. Upokorzył ją! Zapomniał o jej egzystencji! A teraz kazał na siebie... czekać!

Czyż miała po dawnemu być jego echem, zapominając o godności swojej i o... dzieciach? Na jedno wezwanie porzuciła je, nie zawiadamiając, żeby na nią nie czekiwały z obiadem.

Bunt w niej rósł z minuty na minutę i w chwili, kiedy kelner podawał jej zamówioną kawę i papatacz, dosięgnął kulminacyjnego punktu.

— Co ja płacę? — zapytała, sięgając do torebki — kawa, ciastko, bułka.

— Jeden złoty 60 groszy.

Rzuciła na stolik dwa złote, bojąc się panicznie, by ktoś nie nadszedł i nie zastał jej w upokarzającym oczekiwaniu.

— Muszę w tej chwili jechać. Zapomniałam o terminowym interesie.

— A co będzie z kawą? — dziwił się kelner.

— Proszę ją zabrać. Reszty nie trzeba. Dziękuję.

Biegła w popłochu do bocznej furtki w obawie, aby nie spotkać Stasia. Ambicja ponosiła ją.

W rozżarzonym słońcu popołudnia bielał pusty chodnik przed cukiernią i czerniało pudło zajeżdżającej taksówki. Z ciekawością przystanęła, kryjąc się za kioskiem z gazetami. Uchylone drzwiczki rozwarły się, ukazując poprzez szybę profil Stasia. Jeden brązowy półbucik stanął na stopniu, a drugi na chodniku. Okazała tęga postać odwróciła się do niej tyłem, płacąc szofera. Potem zrobiła półobrót. Ręka lewa zdjęła kapelusz, a prawa ocierała pot z czoła. Łysa głowa zalśniła w słońcu, nogi pospiesznie przebiegły trotuar.

Na krągłej tarczy zegara, wiszącego nad sklepem zegarmistrza, była za pięć minut druga, kiedy Staś znikł w głębi cukierni.

A więc stawiał się na randkę punktualnie. Pani Helena miękła już, wyobrażając sobie jego oczekiwanie i wszystkie możliwe słowa i gesty, które mogłyby towarzyszyć ich powitaniu. Słońce grzało. Pachniało spalinami benzynowymi. Wychylona z budki gazeciarka przyglądała się jej z uporczywą uwagą.

Należało się zdecydować. Odwróciła się w kierunku czerwonego tramwajowego słupa z przytulonym koszem na śmieci.

Tu stała biało ubrana dziewczyna. Przeglądała się w lusterku, poprawiając rzadką grzywkę nad wygoloną brwią.

Tramwaj nadchodził. Czerwieniał rosnącym punktem na końcu zielonymi akacjami obrzeżonej ulicy.

Kiedy pani Helena wsiadała do dziewiątki, nadszedł rotmistrz w bardzo niebieskiej czapce i podał biało ubranej dziewczynie rękę.

Tym młodym randka się udała. I to było słuszne. W ich wieku!

Jadąc w pustym tramwaju i patrząc na cienistą, chłodną zieleń drzew, pani Helena myślała o tym, że już ma dużo, dużo lat, może nie wypisanych na twarzy, ale ciążących zniechęceniem na sercu.

Na głupstwa jest za późno. Na rozsądek zaś pora jakby upatrzona. W sam raz. Czesne niezapłacone przypomina o sumie stu złotych, która utonęła w firmie „Scabiosa". 40 złotych panny Sabiny w ślad za tamtą sumą przejmuje wstydem i wyrzutami sumienia. Jakże można dłużej zwodzić biedną studentkę, która za uszy wyciągnęła Ali promocję?

Wczoraj, nie chcąc się z nią spotkać, wyszła wcześniej z domu na pozabiurówki, a dzisiaj... Dzisiaj miała w ogóle nie zjawić się, unikając niemiłej rozmowy.

Siedzący na drugim końcu tramwaju, pułkownik przygląda się pani Helenie. Po chwili wstaje i podchodzi bliżej. Nie spuszcza z niej oczu.

Utleniona pani czerwieni się, jak młoda dziewczyna. Ah, tyle dla niej rzeczy jest zupełnie nowych i nieznanych w życiu. Pierwsza i do tego nieudana randka w 45-ym roku życia! I czułe spojrzenia dyrektorów i pułkowników, podczas kiedy przed dwudziestu laty młodzi biuraliści i porucznicy nie chcieli na nią patrzeć.

Wszystko przychodziło do pani Heleny z opóźnieniem. Nawet miłość Stasia! Podobno telefonował już dwa razy! I miał głos zadyszany, jakby się bardzo spieszył, albo chory był na serce.

Pani Helena je obiad milcząc. Spojrzenia Ali są męczące, Józek pali papierosy i łypie wielkimi oczami. Wzrok dzieci czuje się na twarzy, na włosach, na sukni, na rękach. Krytykują stertę loczków nad białym czołem i róż na policzkach. Pani Helena chętnie starłaby chusteczką rumieńce prawdziwe i sztuczne, których się wstydzi.

O czym oni mówią przy stole?

— Kobiety są zawsze takie, jakimi chcą je widzieć mężczyźni — cedzi przez zęby chłopak.

— Też głupie gadanie — oburza się Ala. — Może kiedyś tak było, ale nie teraz! Kobieta współczesna...

— Kobieta współczesna jest niewolnicą haremową, jak jej prababka!

— Idiota! Nie warto z tobą dyskutować! — krzyczy Ala. — Za rok jak będę studentką...

— Alu, nie wylewaj zupy na obrus! — wtrąca się do rozmowy milcząca dotąd ciotka Mucharska.

— E... e... bo on mówi, jakby żył w dziewiętnastym wieku!

— Mówię to, co widzę! Ty sama, ledwo od ziemi odrosłaś, a już zmieniałaś się dwukrotnie! Za czasów twego flirtu z Witkiem uczyłaś się wzorowo i przybierałaś mądre miny, bo on był na czwartym kursie filozofii. Zupełnie zaś inaczej jest teraz z tym zblazowanym bubkiem, który błyszczy od wstęg korporacyjnych i zaprasza cię na dancingi. Teraz zapędzić cię do książki nie można! Baśkę narażasz na wydatki, aby za ciebie płaciła korepetytorkę i po całych nocach czytujesz skandaliczne romanse!

Zanosiło się na awanturę. Ala krzyczała.

— Nie wtrącaj się nie do swoich rzeczy! Robię to, co mi się podoba. Idiota! Kretyn!

— Cicho bądźcie! Alu! Jakich ty wyrażeń używasz!

Pani Helena szeroko otwiera okrągłe, naiwne oczy.

— A mamie to tylko o te wyrażenia chodzi — irytuje się Józek. — A nie pomyśli mama o tym, że dziewczyna po ojcu odziedziczyła zmienność usposobienia. Dziś to, jutro tamto. Anegdotki opowiada, których mama na pewnoby nie zrozumiała!...

— Mam tego dosyć! Mam tego dosyć — krzyczy Ala. — Nikt mnie nie kocha! Wszyscy mnie krytykują! Wszyscy na mnie krzyczą!

— Ależ Alu... — protestuje pani Helena. — Czyż ja na ciebie kiedy głos podnoszę? Zastanów się i nie histeryzuj!

— No, tak! Mama nie krzyczy, ale za to w ogóle o mnie nie dba! Gdyby nie Baśka, to panna Sabina dotąd nie byłaby zapłacona!..

Pani Helena po raz drugi dzisiaj słyszy o tych czterdziestu złotych, które najprawdopodobniej za nią uregulowała starsza córka.

Ala złośliwie się uśmiecha. Jest egoistką od najwcześniejszego dzieciństwa i zawsze wymaga dla siebie tak dużo, tak bezgranicznie dużo uczucia, pieniędzy, starań i pobłażliwości.

(d. c. n.)

KILKA SŁÓW O FERIACH SZKOLNYCH

Zbliżają się ferie szkolne. Ferie, które mają przynieść naszym dzieciom zapas świeżych sił, na nowy okres szkolny, okres dłuższy, niż poprzednie, a ze względu na zbliżającą się wiosnę i wiążące z nią osłabienie, tak ciężki dla dzieci i młodzieży. Tych ferii świątecznych zmarnować nie wolno. W domach, w których pakuje się walizki, narty i... dobre humory i wyrusza po śnieg, po słońce do Rabki, Zakopanego, czy choćby na zwykłą wieś, sprawa jest rozwiązana. Ale jak przepędza się ferie w miastach?

Dzieci, które nie wyjeżdżają z miasta, nasłuchawszy się w szkole radosnych projektów swych kolegów i koleżanek, wracają do domów rozgoryczone i w ich pojęciu pokrzywdzone. Choinka i podarki świąteczne schodzą na plan dalszy, dzieci odczuwają tęsknotę za przestrzenią, śniegiem, przeraża je perspektywa dni długich, nudnych i jednostajnych. Rzeczywiście, jak w większości wypadków przedstawiają się te dni ferii świątecznych? Jeśli matka pracuje zawodowo, lub w domu obywa się bez pomocnicy, dziecko jest przeważnie pozbawione spaceru w najlepszych godzinach południowych; pozostawione samo sobie ślęczy nieraz cały dzień nad książką. W innych wypadkach, nawet przy braku specjalnych zatrudnień, matki niejednokrotnie wiążą załatwianie różnych drobnych sprawunków ze spacerem dziecka, np. zamiana książek w czytelni, która bywa nieraz oddalona zaledwie o kilka ulic, wybieranie książek trwa czas jakiś, zaś biedne dziecko tkwi w dusznej, natłoczonej czytelni lub np. jakieś mozolne dobieranie po sklepach wełny czy włóczki, a przy tym ewentualne spotkanie ze znajomą, pogawędka dłuższa... lub krótsza... dziecko stoi... i czeka, miast biegać po alejach parku. Z takiego „spaceru" dzieci wracają znużone i znudzone, nie osiągnąwszy dla zdrowia żadnych korzyści. Niejednokrotnie zaś, mimo najgorętszych chęci matki, nie da się tak ułożyć dnia, by mogła ona spędzić z dzieckiem kilka godzin na powietrzu. W takich wypadkach dwutygodniowy okres czasu zostaje bezpowrotnie stracony.

Jak więc należy zorganizować ten świąteczny odpoczynek dla dzieci, zostających w miastach, aby wypadł on najkorzystniej dla zdrowia?

Pozwolę sobie przedłożyć projekt, który widziałam zrealizowany w jednej z prywatnych szkół powszechnych żeńskich w Warszawie, a który, zdaniem moim, jest najodpowiedniejszym sposobem zużytkowania ferii szkolnych:

Na okres od dn. 28 grudnia do końca ferii, z wyłączeniem N. Roku i święta Trzech Króli, należy zorganizować kilkogodzinne gry i zabawy na świeżym powietrzu, angażując nauczycielkę, najlepiej z pomiędzy nauczycielek bez pracy (w tej sprawie wskazanym jest zwrócić się do nauczycielki wychowania fizycznego w szkole) na 3 godz. dziennie np. 11 — 2. W ciągu tych trzech godzin dzieci pod opieką nauczycielki, w parku lub ogrodzie używają sportów zimowych: nart, ślizgawki, saneczkowania i t. p.

Byłoby wskazanym, aby matki, rozporządzające wolnym czasem, ustaliły między sobą codzienne dyżury, celem ułatwienia pracy nauczycielce. W razie niepogody, dzieci spędzają czas w świetlicy szkolnej (po uprzednim uzyskaniu na to zgody kierownictwa szkoły) na grach i zabawach. Koszt takich wakacji, przy dwudziestu dzieciach, wyniesie na poszczególne dziecko około 2-ch złotych. Jest to wydatek minimalny, który w każdym budżecie da się pomieścić.

W ten sposób w dni pogodne damy dzieciom powietrze, słońce i możność korzystania z bardzo zdrowych sportów zimowych, w dni deszczowe, dobrze obmyślaną i zorganizowaną rozrywkę. Rzecz oczywista, projekt wyżej omawiany dotyczy dzieci ze szkół powszechnych.

Młodzież gimnazjalna, jako starsza, zorganizuje się inaczej. Harcerstwo, jak zawsze i wszędzie, będzie wiodło prym. Czuwaj druhny i druhowie zastępowi: wykażcie inicjatywę i podarujcie swym zastępom dużo słońca i śniegu (o ile P.I.M. pozwoli).

Sprawa nie jest trudna do przeprowadzenia, a uczyni dzieciom wakacje, spędzone w mieście, miłymi i dla zdrowia pożytecznymi.

Bilans ferii świątecznych osiągniemy korzystny. *Helena Żybułtowska.*

ŚWIĘTA I DZIECI

Zbliżający się okres przedświąteczny odznaczać się będzie, jak zwykle, wzmożonym tempem pracy, jej większym nasileniem i nieodłącznym towarzyszem—zdenerwowaniem.

Przed panią domu staje w perspektywie „wielkie pranie", „generalne porządki", pieczenie ciast i aprowizacja domu na szereg dni świątecznych. Już sama myśl o tych imprezach napełnia ją pewnymi obawami.

Właściwie jednak od jej mądrej organizacji i celowego rozplanowania prac i ich skoordynowania zależeć będzie, czy dom jej pójdzie nadal normalnym trybem, czy też zacznie przedstawiać idealny typ bałaganu.

W dobrze prowadzonym domu przede wszystkim nie robi się „wielkiego prania" na ostatnią chwilę. Poza tym powinno w nim być stale tak czysto, żeby nie trzeba było robić nic extra. Najwyżej zmienić firanki.

Pozostanie pieczenie ciast, wyrób zabawek choinkowych, udekorowanie domu, zakup upominków gwiazdkowych (też nie na ostatnią chwilę) i samo ubieranie choinki. Tego rodzaju bieg spraw domowych nie powinien napotykać na żadne przeszkody w rodzinach, gdzie są sami dorośli albo dzieci podrastające. Zupełnie inaczej jednak wygląda dom, gdzie są małe dzieci. Tu matka i pani domu musi przede wszystkim pomyśleć o nich, do ich potrzeb i przyzwyczajeń dostosować prace domowe. I tak je przeprowadzić, ażeby dzieci nie odczuwały żadnych zmian.

Zasada ta obowiązuje bez względu na to, czy matka pracuje sama, czy z pomocą. Od jej zręcznego podejścia do całej sprawy będzie zależał spokój domowy i bezpieczeństwo dzieci. Bo nie ma przesady w twierdzeniu o niebezpieczeństwie! Dzieci narażane są w okresie przedświątecznym na zaziębienie, na przejedzenie i na drobne wypadki, jak poparzenie, rozbicie, czy też skaleczenie, wynikające jedynie z braku dostatecznego dozoru.

Chodzi więc o to, ażeby pani domu, zajęta świątecznym przygotowaniem, była

jednocześnie czujną matką, mającą dobro swoich dzieci na względzie. Nie wolno wątpić w jak najlepsze intencje każdej poszczególnej matki. Jednakże tylko te osiągają całkowicie dodatnie wyniki swej pracy, które zdołają ją zorganizować w ten sposób, że wciągają do niej dzieci.

Oczywiście nie może tu być mowy o niemowlętach, których pielęgnacji nie wolno niczym przerywać, ani o ledwie poruszających się supełeczkach. Ale o dzieciach, które potrafią już coś robić i dadzą się do pracy wciągnąć. Należy je zachęcić drobiazgami. Dać np. pisma i książki do układania. Trzeba po nich potem robotę poprawiać naturalnie, ale wiadomo, że dzieci będą pewien czas zajęte i przejęte ważnością podjętego obowiązku. Mogą przenosić lekkie przedmioty, okurzać drobiazgi (wytarte przed tym!), pomagać przy myciu roślin. Ale zawsze pod troskliwą opieką kogoś ze starszych domowników i pod jego kierunkiem. Brak dozoru może bowiem spowodować jakiś drobny wypadek, albo uszkodzenie przedmiotów domowych.

Niewielką pomoc dzieci należy wykorzystać ze względów pedagogicznych, przyzwyczajając je do współdziałania. Okres przedświąteczny nasuwa właśnie po temu i inne możliwości.

Wiadomo na przykład, jak bardzo lubią dzieci pomoc w przygotowaniach smakołyków. Niechże więc łuskają orzechy, migdały, przebierają rodzynki. Byleby się tylko nie rozłakomiły i nie przejadły! Bo wtedy wszystkie te przysmaki przemkną obok nich, właśnie podczas tych oczekiwanych świąt.

Dziedzinę wyrobu zabawek choinkowych można im natomiast powierzyć zupełnie. Ale też pod kierunkiem, pozostawiając im jednak inwencję w doborze barw, w wykonaniu rysunków, czy też kształtów. Wzorują się zwykle na podsuniętym modelu, który można im zostawić do skopiowania.

Bardzo dobrze jest również użyć dzieci do pomocy w ubieraniu choinki. Względnie pozwolić im to zrobić samodzielnie, nie pozostawiając jednak ich roboty bez poprawek i udzielając im wskazówek. Naturalnie mowa tu o dzieciach starszych, bo maleńkie przydadzą się jedynie do podawania zabawek, czy też świeczek.

Dzieci mogą również pomóc w dekoracji świątecznej domu, ustawiając jedlinę i świerczynę, wiążąc jemiołę, albo pączki zbożowych kłosów. Sprawia im to wszystko wielką przyjemność i utwierdza w przekonaniu, że się na coś przydały istotnie.

O ile panuje zwyczaj obdarowywania służby i szykowania dla niej paczek, dzieci powinny wziąć w tym udział. Można i trzeba im w tym wypadku pozwolić na pewną osobistą inicjatywę, która będzie wskaźnikiem ich ustosunkowania się do służby i ich dobroci. *M. Dobrowolska.*

NOWE OGNISKO OŚWIATY

Czasem chmury, gromadzące się nad teraźniejszością jakiejś społecznej instytucji, są przesłoną oddzielającą ją jedynie od niewspółmiernie jaśniejszego jutra.

To spostrzeżenie znakomicie dałoby się przystosować do losów Ogniska Towarzystwa Opieki nad Dzieckiem, które przez długi szereg lat mieściło się na Rybakach 8/10, a skąd ostatnio, z powodu regulacji brzegów Wisły, musiało zostać usunięte.

Przyszłość zakładu, dającego przytułek kilkunastu młodym sierotom, przedstawiała się beznadziejnie; tem więcej, że i zasiłki finansowe, nadsyłane z Ameryki przez fundatorów Ogniska pp. Adamowskich, przestały nadchodzić.

I oto czasem szczęśliwe zespolenie wysiłków, zgrana współpraca i inicjatywa zmieniają bieg wypadków. Członkinie Zarządu Ogniska, będące jednocześnie członkiniami Związku Pań Domu, zaproponowały Związkowi stałe pomieszczenie w zakładzie dla prowadzenia pracy oświatowo-gospodarczej dla mieszkanek Powiśla.

Praca w tej dziedzinie już na terenie Rybaków w bardzo krótkim czasie zaczęła dawać nadspodziewane wyniki. Więc też zamknięcie ostateczne tak potrzebnej i pożytecznej placówki, stało się nie do pomyślenia.

Szczere zabiegi Zarządu Ogniska natrafiły na swej drodze na ludzi dobrej woli i zdobyto lokal, w którym już w dniu 25 października r. b. ksiądz Osiński z Powiśla poświęcił nowo wskrzeszoną placówkę przy ulicy Czerniakowskiej 199.

Lokal ten składa się z 10-ciu pokojów i jest całkowicie przeznaczony na usługi społeczne.

Niewielki szyldzik Związku Pań Domu umieszczony na drzwiach wejściowych zaprasza gościnnie do Świetlicy.

Poza dwoma pokojami zajmowanymi przez Związek, gdzie właśnie odbywają się pokazy, kursy oraz mieści się wzorówka i świetlica dla kobiet, inne mają następujące określone przeznaczenie. W jednym grupują się dzieci, których matki idą do pracy; jeden, to izba dla harcerek, a reszta to internat dla dziewczynek-sierot, chodzących do szkół lub już pracujących zawodowo, a które od lat są wychowankami Ogniska i dziś znów są spokojne i szczęśliwe, że mają zapewniony dach nad głową.

Remont przeprowadzony w lokalu przez praktyczne i doświadczone członkinie Z.P.D. przeistoczył zupełną do niedawna ruderę (nieużykową część fabryki) w miłe, jasne, przytulne schronisko, dające mieszkankom swym złudzenie rodzinnego domu.

Kursy szkolić będą pod kierownictwem siły fachowej po 12-cie — 15-cie kobiet jednorazowo.

Na pokazach zamykających się w 6-ciu wykładach zasadniczych, słuchaczki będą się zaznajamiać z wartością odżywczą pokarmów, prawidłowym gotowaniem, jadłospisami, towaroznawstwem, kalkulacją. Zrozumieją, iż przez nieświadomość i nieumiejętność przyrządzania marnuje się najcenniejsze składniki w pokarmach. A właśnie tam, gdzie warunki są ciężkie, środki skromne, umiejętność ta jest konieczna. W szeregu pokazów uzupełniających omawiane będzie prawidłowe odżywianie dziecka w wieku przedszkolnym i szkolnym; walka z pasorzytami ludzkiego organizmu, a także sprawa zafałszowań produktów spożywczych oraz umiejętność wykrywania tych zafałszowań.

Poruszone też będzie szeroko zagadnienie niezmiernie ważne, wpływu i znaczenia racjonalnego odżywiania na zwalczanie alkoholizmu.

W tym celu będzie wyjątkowy nacisk położony na naukę przyrządzania napojów bezalkoholowych, t. zw. moszczów, czyli owocu w płynie, gdyż owoc, jak to dietetyka podkreśla, tak olbrzymią rolę odgrywa obecnie w odżywianiu współczesnego człowieka.

Napoje owocowe na Zachodzie, a szczególnie w Niemczech rozpowszechniają się z każdym rokiem więcej, wyrugowując niezastąpione dotychczas piwo.

Poza wyżej przytoczonymi ośrodkami kulturalno - oświatowymi, które Ognisko jednoczyć będzie pod swym humanitarnym dachem, Wydział Pracownic Domowych Związku Pań Domu, znajdzie tu teren dla organizowania świetlic dla pracownic domowych.

W każdą niedzielę od godziny 17-ej do 21-ej świetlica będzie czynna. Pracownice domowe, dziewczęta i kobiety znajdą tu miłą rozrywkę i serdeczną atmosferę. Muzyka, śpiew, gry ruchowe, łatwe ćwiczenia gimnastyczne w obok znajdującej się sali gimnastycznej udzielonej życzliwie przez urodzonego społecznika p. Wójcika, Kierownika Szkoły powszechnej na Czerniakowskiej, będą stanowiły urozmaicenie świetlicy.

Niekiedy latarnia czarnoksięska, wesoła pogadanka przeplotą program. A okres karnawałowy nie pozbawiony będzie „Jasełek" i wieczorynek tańcujących z wprowadzonymi gośćmi.

Tak naprzykład świetlica dla pracownic domowych powinna znaleść wśród nich należyty oddźwięk, który niechaj się wyrazi w licznym odwiedzaniu świetlicy i wynoszeniu z niej tych wszystkich wartości, jakie daje dobrze wykorzystany i dobrze przepędzony odpoczynek.

Maria Ankiewiczowa



PIERWSZE OBJAWY W RÓŻNYCH CHOROBACH ZAKAŹNYCH

(D. c.)

Ospa wietrzna rozpoczyna się stanem gorączkowym, oraz omal że jednoczesnym wystąpieniem plamek jasno czerwonych, pojawiających się początkowo na skórze twarzy i na owłosionej części głowy, później na pozostałej przestrzeni skóry. W dwadzieścia cztery godzin po wystąpieniu plamek na skórze ulegają one przemianie, początkowo na grudki, później na pęcherzyki, wypełnione płynem surowiczym. Każdy pęcherzyk wietrznej ospy otoczony jest obwódką zaczerwienionej skóry. Po 2 — 3 dniach pęcherzyki zasychają, w ich miejsce tworzą się strupki brunatne, odpadające po upływie 1 — 2 tygodni. Wysypka i pęcherzyki ospy wietrznej powstają nie tylko na skórze, lecz również pojawić się mogą na błonkach śluzowych np. w jamie ustnej lub gardzieli. Młodsze dzieci, w okresie poprzedzającym bezpośrednio wystąpienie różnych plamek wysypki, skarżą się na ból głowy oraz dość często na nudności. Niekiedy występują wymioty. Od chwili zakażenia zarazkiem ospy wietrznej do wystąpienia pierwszych objawów chorobowych mija zazwyczaj 2 do 3 tygodni. W okresie tworzenia się pęcherzyków, a następnie strupów należy zapobiec rozdrapywaniu ich, przez wzgląd na pozostające wówczas szpecące blizny na skórze. Gdy pęcherzyk zaschnie, a strupek sam po upływie odpowiedniego czasu odpadnie, na skórze nie pozostają ślady przebytej infekcji ospą wietrzną. Choroba ta zalicza się do lżejszych chorób zakaźnych, jednakże osoby dotknięte zakażeniem gruźliczym, a zwłaszcza dzieci z gruźlicą gruczołową, osłabia znacznie i powoduje szybsze postępy gruźlicy w organiźmie.

Ospa naturalna, dziś dzięki szczepieniom ochronnym przymusowym, zdarzająca się bardzo rzadko po tygodniowym mniej więcej okresie wylęgania, rozpoczyna się gwałtowną gorączką poprzedzaną dreszczami, bólami okolicy krzyża i zawrotami głowy. Po 3 dniach występuje wysypka najpierw na wewnętrznej powierzchni ud, lub na bocznych częściach klatki piersiowej i wewnętrznej stronie ramion. Wraz z wystąpieniem wysypki podobnej do opisanej w ospie wietrznej ciepłota ciała dotąd wysoka opada nieco, a wysypka obejmuje stopniowo skórę całego ciała, oraz ukazuje się na błonie śluzowej ust, gardła, nosa a również i spojówek powiekowych. W 6 dniu choroby w miejscu plamek tworzą się typowe dla ospy pęcherzyki, które po dwu dniach stają się pęcherzykami ropnymi. W okresie ropienia pęcherzy ponownie występuje silna gorączka.

Początkowymi objawami chorobowymi przy śwince (zapaleniu ślinianek przyusznych) są, jak w większości chorób zakaźnych, gorączka, ból głowy, niekiedy nudności oraz dość charakterystyczne bóle ucha i okolicy stawu szczękowego po jednej bądź po obu stronach, po czym stopniowo wytwarza się obrzęk nieco poniżej ucha. W miejscu obrzęku skóra jest blada i błyszcząca. Ów brak zaczerwienienia w miejscu obrzęku jest charakterystyczny dla świnki, o ile naturalnie występuje w okolicy ślinianki przyusznej. Przeważnie obrzęk rozszerza się i obejmuje również okolicę podszczękową. Rozwijający się obrzęk utrudnia otwieranie ust, a więc zarówno mówienie jak i żucie. Choroba trwa około tygodnia. Dość częstym powikłaniem świnki w płci męskiej — i to częściej u dorosłych niż u chłopców — jest zapalenie jąder, przejawiające się obrzękiem oraz silnym bólem.

Zapalenie opon mózgowo rdzeniowych powstaje pod wpływem różnych zarazków: prątków Kocha, po zakażeniu grypowym, po różnych chorobach, zwłaszcza ropnych ucha środkowego i t. p., ale zakaźnym jest tylko zapalenie opon, wywołane specyficznym zarazkiem, odkrytym przez Weichselbaum'a. Choroba ta po 2 — 3 dniowym okresie wylęgania rozpoczyna się nagle występującymi bólami głowy i karku, stanowiącymi objaw dominujący przy dreszczach i znacznej gorączce. Dołączają się następnie bóle kończyn i wymioty, te ostatnie charakterystyczne są dla wszelkich chorób, obejmujących zarówno sam mózg jak i jego opony. Tego rodzaju wymioty są bardzo uporczywe, i nie łatwo jest je zahamować. Wraz z nasileniem się choroby rozwija się znamienny objaw dla stanów zapalnych opon mózgowych, mianowicie sztywność karku (stąd nazwa drętwica karku, niekiedy stosowana dla stanów zapalnych opon mózgowych). Chory ma głowę odchyloną ku tyłowi, jakby mocno wciśniętą w poduszki. Wszelkie próby zgięcia głowy ku przodowi napotykają na silny opór mięśniowy zespołu karkowego; chory, usztywniając kark, stara się oszczędzić sobie bardzo silnego bólu, jaki powstaje przy zginaniu głowy, a poza tym rozwija się skurcz mięśni prostujących kark, który nie dozwala na większe odchylenie głowy poza pozycją równoległą do przebiegu kręgosłupa. Poza powyższymi objawami występuje zgrzytanie zębami z powodu skurczu mięśni twarzy; niekiedy wystąpić mogą objawy wysypkowe, podobne do tych, jakie dostrzegamy w płonicy.

W zapaleniu opon mózgowych, gorączka nie utrzymuje się stale, a bądź nasila się bądź opada.

Sztywność karku, o której wspominaliśmy, jest cechą charakterystyczną dla wszelkiego rodzaju stanów zapalnych opon mózgowych, jednakże jedynie w zapaleniu opon zakaźnym przejawia się w postaci bardzo silnej już w samym początku choroby.

Do wyżej opisanych objawów chorobowych zapalenia opon mózgowych dość podobne są początkowo występujące niedomagania w chorobie zwanej od autorów, którzy ją pierwsi opisali, chorobą Heine - Medina (zapalenie rogów przednich rdzenia). Zakażeniu temu najczęściej ulegają małe dzieci w wieku 3 do 5 lat. Bardziej szczegółowo objawów tej choroby nie opisujemy, gdyż wystarczy wiedzieć, że w razie wystąpienia gorączki, bólu głowy specjalnie silnego, w łączności *ze sztywnością karku* nie powinno się zwlekać z jak najszybszym wezwaniem lekarza, który jedynie rozstrzygnąć może, jakiego rodzaju cierpienie opon mózgowych rozwija się w danym wypadku u chorego, a od tego właśnie zależy odpowiednie leczenie.

Dr J. E.

NIEBO W ZIMIE

Niejednokrotnie się zdarza, że gdy wracamy do domu w jasną, gwiaździstą noc, ogarnia nas nagle niepokój i bezpodstawna tęsknota — to daleki, tajemniczy świat przemawia do nas swoją nieznaną, wyiskrzoną mową. I wtedy nasze codzienne troski i kłopoty dziwnie się kurczą i topnieją — stają się takie śmieszne i niepozorne wobec tych miliardów rozpędzonych, jaśniejących, odległych światów.

Nieraz znów mały synek obejmujący mocno naszą rękę podnosi główkę i zapytuje: — Mamusiu, powiedz, co to tak świeci? albo, — jak się nazywa ta wielka gwiazda, o tu, tam nad drzewami?

Interesowała nas niegdyś astronomia, wiemy, że istnieją piękne, starożytne legendy, cóż kiedy wszystko poszło z czasem w niepamięć. Spróbujmy jednak, a nuż nam się uda podpatrzyć i przypomnieć gwiezdne tajemnice?

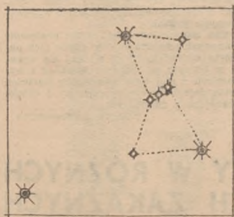
Gdy wyjdziemy w mroźny wieczór na balkon, albo na płaski dach naszego domu, a jeśli światła przeszkadzają, udamy się tramwajem za miasto, albo po prostu skręcimy w ciemne aleje mrocznego parku, na co w pierwszej chwili zwrócimy szczególną uwagę? Oto przede wszystkim poszukamy gwiazdozbioru najbardziej znanego, na północnym niebie odnajdziemy z łatwością „Wielką Niedźwiedzicę", a opodal młodszą siostrę, „Niedźwiedzicę Małą", czyli „Wielki i Mały Wóz". Nie są to jednak gwiazdozbiory o największym nasileniu, najjaśniejszych bowiem gwiazd należy szukać nie na północy, lecz na południowo-wschodzie.

W początkach grudnia duży i jasny gwiazdozbiór t. zw. konstelacja Oriona wybijać się będzie nad horyzontem już z zapadnięciem pierwszego mroku.

Trzeba stanąć przed domem z twarzą zwróconą w stronę południa. I oto po lewej naszej ręce wypłynie nad dachy i ciemne czubki kasztanów wielki, błyszczący Orion, złożony z siedmiu jasnych, wyraźnych gwiazd. Kształtem swym przypomina klepsydrę, w której przez wąską szyjkę przesypuje się piasek, odmierzając w ten sposób minione godziny. Z siedmiu gwiazd Oriona dwie są wielkości pierwszej, a mianowicie: Betelgeuze i Rigel, jedna trzeciej i cztery drugiej wielkości. Wszystkie świecą równym, jasnobłękitnym światłem i tylko z dwóch najmocniejszych — Betelgeuze — płonie ognistą czerwienią. Betelgeuze zajmuje lewy, górny róg klepsydry, tworzy więc niejako jej wschodni narożnik. W Polsce trzy środkowe gwiazdy konstelacji Oriona noszą miano „Kosiarzy", pojawiają się bowiem w drugiej połowie lata i wypływają kolejno, przed wschodem słońca, jak ludzie idący rankiem w pole z kosami na ramieniu.

Za Orionem podąża Syriusz, najpiękniejsza i najmocniejsza gwiazda zimowego nieba, należąca do gwiazdozbioru „Psa Wielkiego". Znaleźć ją łatwo. Położona trochę niżej, nieco na wschód, wędruje wiernie za Orionem. Wydaje się największą i podczas gdy gwiazdy Oriona płoną prawie jednostajnym, nieruchomym blaskiem, świetlisty Syriusz drży i migoce bez przerwy, mieniąc się na przemian czerwienią, zielenią i srebrem.

W mitologii greckiej Orion był Olbrzymem, który bez trudu przebywał morza, był tak wysoki (rysunek 1), że głowa jego wystawała zawsze ponad fale. W chrześcijańskiej legendzie jest to Święty Krzysztof, przenoszący przez wodę małe Dzieciątko Jezus. Grecy widzieli w nim także wielkiego łowcę, ulubieńca bogini Artemidy, który całe dnie przepędzał na polowaniach, za nim zaś podążał wiernie



Rys. 1.

jego pies, dzierżąc w rozwartym pysku wspaniałą, srebrzystą gwiazdę — Syriusza. Kiedy Syriusz pojawiał się przed wschodem słońca, Egipcjanie wiedzieli, że niebawem ma nastąpić wylew Nilu, u Rzymian zaś wschód przedsłoneczny Syriusza



Rys. 2.

zwiastował porę największych upałów, następowały wtedy t. zw. „dies caniculaes"— dni psie; my także nazywamy czasem okres najgorętszych dni — kanikułą.

U stóp Oriona znajduje się nieduża konstelacja, „Zającem" zwana. Zając położył po sobie uszy; umyka, ile mu sił starczy, ścigają go bowiem nieubłaganie aż dwa srogie psy: Wielki Pies, nieodstępny towarzysz Oriona i Pies Mały, czyli Przedpies. Po łacinie Canis i Antecanis. Przedpies zawdzięcza swą nazwę porze, o której wschodzi, najpierw on się pojawia na niebie, a za nim dopiero podąża Wielki Pies.

Zając ucieka niestrudzenie przez wiele dni i nocy, aż wreszcie wydaje się, że już nie zdoła umknąć, że już po nim, wtedy nagle hop! daje potężnego susa i rzuca się w morze. Nim jednak kilka miesięcy przeminie, gonitwa rozpoczyna się od nowa.

Pomiędzy obu ścigającymi psami przepływa nieustający potok gwiazd, długim, jasnym pomostem ściele się Mleczna Droga. Kiedy ją obserwujemy gołym okiem, wydaje się jakby mleczną obręczą, białym welonem, przerzuconym przez niebo. W rzeczywistości składa się z setek i milionów dalekich gwiazd, z tak wielkiej odległości nie sposób ich jednak rozróżnić, to też się zlewają, tworząc jednolitą, białą zasłonę.

Najjaśniejszą gwiazdą w konstelacji Psa Małego jest Procjon, gwiazda pierwszej wielkości, rozbłyskująca barwą blado — niebieską. Mały Pies cwałuje po drugiej stronie Mlecznej Drogi, wyżej, ponad Syriuszem i na wschód od niego. Jeśli staniemy frontem do Mlecznej Drogi i wyciągniemy ramiona tak, jak to robią policjanci na skrzyżowaniu ruchliwych ulic, lewa ręka pionowo w górę, prawa prostopadle w bok, to wskazującymi palcami trafimy na omawiane gwiazdy: lewa ręka wskaże nam Procjona, prawa zaś — Syriusza. Ponad Procjonem, na krawędzi Mlecznej Drogi, rozsiadła się para Bliźniąt — Kastor i Polluks, ale o nich już innym razem.

Powtórzymy więc sobie pokrótce zebrane wiadomości: w pogodną, zimową noc ukazuje się na południowo-wschodzie potężna konstelacja Oriona, poniżej przebiega Wielki Pies, dzierżąc w pysku najjaśniejszą i najpiękniejszą gwiazdę zimowego nieba — Syriusza, u stóp Oriona pomyka Zając, a po drugiej stronie Mlecznej Drogi Pies Mały, czyli Przedpies wyszczerza kły.

Jadwiga Dziewulska.

MYŚL

Nie mów: „Nie zniosę" — kiedy ciężar srogi
na barki spadnie z woli Najwyższego.
Kiedy bezradnie przystaniesz wśród drogi,
może się nagle rozproszyć cień wrogi,
zginąć moc złego...

Nie wiemy nigdy, czy zachód ponury
nie kryje wschodu złotego, co czeka...
Dlatego nie mów, że zbyt czarne chmury,
bo przecież zmienne, jak nieba lazury,
życie człowieka...

Al. Kwiecińska.

UPOMINKI GWIAZDKOWE

Łączy nas z nimi wspomnienie najlepszych świąt. Zapalonej choinki, pięknie ustrojonej, opłatka i źdźbełek siana. Pierwszej gwiazdy, której się wypatruje przez zamarznięte lub zapocone szyby. Atmosfery rodzinnej, przygotowań i oczekiwań.

Upominki gwiazdkowe, to te najbardziej oczekiwane i upragnione. Te, które kupuje się za wysupływane grosze, na które się składa pieniądze. Albo te, które kupuje się bez namysłu, za pieniądze na coś innego przeznaczone...

Może się zrobić od tego duża luka w budżecie. Może po tym „wybryku" spaść cała seria kłopotów i przykrości materialnych. Nigdy się nie żałuje takiego podarunku. Kupuje się go bowiem zawsze, idąc jedynie i wyłącznie za porywem serca.

I to odróżnia upominek gwiazdkowy od szeregu innych. Dlatego też w okresie przedświątecznym wszystkie wystawy sklepowe nęcą pięknie rozłożonymi towarami, ustrojonymi igliwiem, śniegiem i szychem. Dlatego staje się przed nimi z myślą o tym kimś najbliższym, komu chciałoby się kupić coś i wszystko najpiękniejsze.

Długo się chodzi nieraz koło takich wystaw. Długo się waży, czy nabyć to, czy tamto? Długo się waha, czy jest to właśnie dosyć piękne, wartościowe, czy ten upominek da taką sumę radości, z jaką się go nabywa?

I tu właśnie dochodzimy do samej istoty sprawy. Jeżeli się daje prezent, z którego obdarowany jest zupełnie zadowolony, cel zostaje osiągnięty. Jeżeli była to dla niego oddawna wymarzona niespodzianka, po otrzymaniu której wykrzyknie:

— Ale skąd wiedziałaś (czy też wiedziałeś), że było to moje gorące pragnienie.

Nasza radość będzie silniejsza od jego radości.

Jak jednak utrafić w czyjeś gorące pragnienie?

Tylko i jedynie drogą obserwacji i wyczucia, o które w bliskim ustosunkowaniu się przecież nie jest trudno.

Trudno tylko pogodzić nasze w tym względzie zamierzenia z ramami budżetu i sumą przeznaczoną na prezenty. Czasy są przecież bardzo ciężkie i z tym się trzeba liczyć wbrew porywom, dyktowanym przez sentyment. Trzeba sobie z konieczności powiedzieć, że chociaż chciałoby się kupić co innego, to jednak kupuje się to właśnie. Bo to jest dyktowane rozumem, z którym należy żyć zgodnie.

Stąd też w dzisiejszych czasach zwyczaj dawania wśród bliskich sobie osób, a nawet wśród przyjaciół, upominków praktycznych. Dostosować je trzeba do własnych możliwości, starając się jednek „utrafić" w to, co danej osobie jest potrzebne.

Może to być zatem dla pani futro, lis, suknia wieczorowa, wizytowa lub codzienna. Kapelusz, szal, bielizna, szlafrok, pantofle, śniegowce. Wreszcie drobiazgi, jak pończochy i rękawiczki. Rozpiętość cen i możliwości jest ogromna. Ale trzeba sobie zdać z tego sprawę, że dla jednej osoby nabycie na prezent pary rękawiczek, może być większym wysiłkiem budżetowym, aniżeli dla innej nabycie futra.

I na odwrót ta para rękawiczek lub ciepłych pantofli może dać dużo więcej radości osobie obdarowanej, aniżeli innej piękne i kosztowne futro.

Jeżeli chodzi o mężczyzn, to oni może mniej reagują na otrzymane upominki. Ujawnianie zbytniej radości nie leży w granicach ich usposobienia. Jednakże o nich myśli się tym niemniej (a czasem tym bardziej) wobec nadchodzącej gwiazdki.

Prezenty dla nich, to portfele, papierośnice, krawaty, szale, rękawiczki, przybory sportowe i na biurko, przedmioty podróżne, pyjamy i bonżurki, pantofle (ale nie szlafmyce!), pullovery i wiatrówki. Zależy oczywiście komu i co. Zależy nie tylko od naszego budżetu ale i od osobistego stosunku do danego mężczyzny. Od stopnia zażyłości i pokrewieństwa, od sentymentu i zapotrzebowania, czy też zaopatrzenia pana.

Ale największe miejsce w sferze upominków zajmują dzieci. One właśnie, bo Boże Narodzenie to ich święto. O nich się myśli, wypatrując w wystawach sklepowych. Dla nich przynosi się i ukrywa niespodzianki. Ich radością się żyje.

I to radosne podniecenie dotyczy nie tylko własnych i bliskich dzieci. Bo chciałoby się ażeby w okresie tych radosnych dni nie było wcale dzieci głodnych, bosych i smutnych. Każdy, kupując coś dla swojego dziecka, powinien pamiętać o tych najbiedniejszych, pozbawionych rodzicielskiego domu i serca. Znaleźć je można wszędzie. Trzeba tylko popatrzeć i poszukać.

Wracając do upominków gwiazdkowych, należy wspomnieć o całym szeregu podarków, które można zrobić własnoręcznie. Idą w ruch na tę intencję druty i szydełko, którymi można wyrobić tyle praktycznych i ślicznych rzeczy. Pracuje igła w hafcie i szyciu.

Ale dając te podarki i spędzając długie godziny na ich wykonaniu, bardzo się trzeba zastanowić, czy ofaruje się właściwą rzecz danej osobie. Czy robota będzie zgodna z jej gustem, upodobaniami i potrzebami? A jeżeli osoba, którą się ma obdarzyć, odznacza się złym smakiem, trzeba je ofiarować coś gustownego i delikatnie nauczyć, że właśnie trzeba iść po tej linii estetycznej.

Kierując się dobrym gustem, przywiązaniem i zmysłem praktycznym, można dojść do ofiarowywania upominków, które pozostaną przemiłą pamiątką.

Mar. Dobrowolska.

KĄCIK KOSMETYCZNY

Z końcem roku wstrzymam się od artykułów kosmetycznych, do których jednak powrócimy, opracowując kolejno starannie w przyszłym roku wszelkie działy. Na dzisiaj podam Paniom kilka recept, które się powinny przydać. Może powtórzyłem jaką, to mi to proszę wybaczyć, ale pisząc wciąż o tych samych sprawach i środki musimy podawać podobne. Na dodatek pozwolę sobie podać kilka środków gospodarskich, z czego się muszę wytłumaczyć. Otóż piszę wprawdzie artykuły kosmetyczne, nie pracuję jednak w zakładach kosmetycznych, ponieważ tak się złożyło, że mam stanowisko w pewnym laboratorium poza Warszawą. Nie zrywam z kosmetyką ale więcej zajmuję się preparatami, stąd mogę podać nietylko krem do buzi ale także płyn na plamy.

1) Krem na zmarszczki.

Oleju (masło) kakaowego 2 g, wosku białego 1,5 g, spermacetu 6 g, oleju migdałowego słodkiego 6 g, soku z bałej lilii 6 g, wody różanej 2,5 g.

2) Krem nocny dla zwiotczałej cery.

Oliwy prowanc. 25 g, wosku białego 2,5 g, masła kakaowego 2,5 g, wody 15 g.

3) Cold-cream (do masażu).

Wosku białego 2,8 g, olbrotu 3,2 g, oleju migdałowego słod. 22,8 g, wody 3,2 g, boraksu 0,2 g, ol. Bergamott do zapachu.

4) Krem matowy dzienny (pod puder).

Stearyny 4,2 g, lanoliny 0,90 g, wosku białego 0,24 g, gliceryny 5,80 g, węglanu sody 0,42 g, wody 37,28 g, spirytusu 1,15 g, boraksu 0,10 g, ol. Bergamott 15 kropli.

5) Woda do twarzy.

Kwasu bornego 5 g, boraksu 5 g, gliceryny 10 g, wody 1000 g, ol. Bergamott 25 kropli.

6) Maseczka z żółtka.

Pół żółtka ubić, dodać 1 i pół olejku migdałowego, kilka kropel cytryny, 10 — 15 kropli benzoesu. Wszystko wymieszać i nakładać na natłuszczoną twarz. Pozostawić tak na 15 — 20 minut. Zmyć gorącą wodą.

1) Ziółka moczopędne i przeciwko cierpieniom pęcherza i nerek.

Chabru 10 g, borówek liści 20 g, pietruszki nasienia 10 g, pączków brzozy 10 g, skrzypu 40 g, dzięglu 10 g. Sposób użycia: łyżkę stołową, na szklankę wody. Pić 4 razy dziennie po pół szklanki.

2) Ziółka przeciwko cierpieniom wątroby i woreczka żółciowego.

Kruszyny 20 g, mięty 20 g, kolendra 15 g, jaskółczego ziela 5 g, krzyżowego ziela 30 g, ruty 10 g.

Sposób użycia: łyżkę stołową na szklankę wody. Pić 3 razy dziennie przed jedzeniem.

3) Płyn do wywabiania plam tłustych.

Eteru 5 g, chloroformu 3 g, amoniaku w płynie 12 g, spirytusu 90% — 30 g.

4) Płyn do wywabiania plam z jedwabiu.

Mydliku 1 g, wody 10 g, chlorku amonu 1 g.

Mydlik gotować z wodą do połowy objętości, przecedzić i dodać salmiak.

5) Usuwanie plam z farby olejnej i lakieru.

2 części salmiaku i 1 część olejku terpentynowego. Przed użyciem płyn wstrząsnąć. Po 10 minutach zetrzeć plamę.

6) Usuwanie żywicy.

Mocny spirytus lub benzol.

7) Czyszczenie naczyń aluminiowych.

Oleiny 6 g, amoniaku 4 g, spirytusu denat. 3 g, glinki różanej 2 g, kredy proszk. 15 g, odwaru z mydliku (1 : 100) 40 g.

F. D-ski.

WYGLĄD BALKONU W ZIMIE

Przeważnie po przekwitnięciu ostatnich, służących dla dekoracji kwiatów, balkon przedstawia dość żałosny widok. Nierzadko można ujrzeć balkony, otoczone wokół zeschłymi badylami, których mieszkańcy nie zdążyli, lub zapomnieli usunąć, wygląda to co najmniej szpetnie i nieporządnie, a przede wszystkim pozostawienie zbyt długo ziemi i roślin, które już spełniły swoją rolę, wpływa bardzo ujemnie na skrzynki.

W celu dobrego zakonserwowania drewnianych skrzynek i korytek, oraz, jeżeli chcemy, aby nam służyły przez lat kilka, należy z nich zeschłe kwiaty i ziemię usuwać na okres późnej jesieni i zimy, aż do następnego sezonu wiosennego. A jeszcze lepiej, o ile się da, skrzynki i korytka odjąć z właściwych miejsc i złożyć je tak, aby uchronić od wilgoci.

To jednak jeszcze nie wszystko, czy rzeczywiście w zimie musimy zrezygnować z estetycznego wyglądu balkonu. Naturalnie, jeśli chodzi o upiększenie balkonu kwiatami, to nic nie da się zrobić pod tym względem. Pozostaje jeszcze zieleń, dzięki której balkon może przybrać choć odmienną, ale wdzięczną dla oka szatę.

Przy niewielkim stosunkowo wydatku, możemy zaopatrzyć się w rośliny iglaste, a więc małe świerki, czy jodełki w doniczkach. Kilka sztuk do tego celu wystarczy zupełnie, ponieważ rośliny rozstawione muszą być rzadko, najwyżej co ½ metra. Skrzynki i korytka powinny być zabrane z balkonu, doniczki więc trzeba po rozstawieniu dobrze przymocować, aby nie uległy wywróceniu, lub wypadnięciu.

Oprócz roślin iglastych, można również użyć liściastych, które nie tracą liści w czasie zimy t. zw. wiecznie zielone. Do takich roślin zalicza się przede wszystkim mahonia i bukszpan, ozdobne dzięki swoim lśniącym liściom. Zaznaczyć jednak trzeba, że nabycie tych roślin jest dużo kosztowniejsze, niż iglastych.

Podczas zimy, w dnie pogodne i bez mrozu, powinno się doniczki z roślinami podlać co pewien czas, aby bryła ziemi w doniczce niezupełnie zaskorupiała się i skamieniała.

W ten sposób, przy niewielkich stosunkowo staraniach osiągniemy to, że balkon bez przerwy w ciągu całego roku, będzie spełniał swoją rolę dekoracyjną.

O jednym jeszcze nie powinniśmy zapominać. W zimie, podczas silnych mrozów, plączą się nieraz koło naszych okien rzesze zgłodniałego ptactwa. Posiadając balkon, tak łatwo jest zostawiać na nim specjalnie trochę pożywienia dla naszych skrzydlatych przyjaciół. Ptaki raz zwabione, staną się stałymi gośćmi. Pomoc im okazana w przetrwaniu ciężkiej zimy, nie pójdzie na marne, dzięki temu bowiem już na wiosnę, stanie w naszych ogrodach cały sztab skrzydlaty, przygotowany do ostrej walki ze szkodnikami, które tak się dają we znaki zarówno w ogrodnictwie wiejskim, jak miejskim.

Inż. Janina Honczarenkowa.

Zastosowanie nawozu od drobiu

Nie należy zapominać o tem, że nawóz z pod kur, stanowi wartościowy produkt dla użyźniania naszych ogródków. Niejednokrotnie duże ilości nawozu kurzego są poprostu wyrzucane z kurników i idą na marne, podczas, gdy mogłyby być pożytecznie wyzyskane.

Posiadając kilka kur, można zebrać zupełnie pokaźną ilość nawozu, której nie powinno się bagatelizować; przeciętnie w ciągu jednego sezonu jedna kura, przebywając w kurniku tylko w nocy, pozostawia 12 kilo nawozu. Jeżeli teraz weźmiemy pod uwagę, że nawóz kurzy jest intensywniejszy od obornika, zawiera bowiem azotu i fosforu o 2 i pół raza więcej i posiada te składniki w formie łatwo rozpuszczalnej i przyswajalnej dla roślin, to jasnem się stanie, jak ważną rolę odgrywa nawóz drobiowy przy zasilaniu ogródków.

Nawóz kurzy można stosować pogłównie t. zn. zasilać nim rośliny w czasie wegetacji, posypując nawozem ziemię dookoła nich. W ten sposób zastosowany nawóz bywa wyzyskany z wielką korzyścią przez ogórki, pomidory i rośliny kapustne, jako nawóz o wysokiej zawartości azotu, w pierwszym rzędzie zaś wykorzystać go mogą doskonale drzewa i krzewy owocowe. Podkreślić należy, że szczególnie maliny są niezmiernie wdzięczne na zasilanie nawozem drobiowym. Również kwiaty i trawniki reagują bardzo dobrze na tego rodzaju nawożenie.

Oprócz stosowania samego nawozu, zupełnie dobre rezultaty daje podlewanie roślin gnojówką, przygotowaną z nawozu drobiowego. Gnojówkę taką przyrządza się, używając 1 części nawozu na 6 części wody.

Praktycznie te rzeczy przeprowadza się w ten sposób, że do beczki z wodą stopniowo składa się z kurnika coraz to świeży nawóz, po złożeniu dwóch wiader nawozu, beczkę wypełnia się wodą całkowicie, zawartość trzeba dobrze wymieszać, powtarzając to codziennie; po kilku dniach gnojówka jest gotowa do użytku.

Nawóz kurzy nie tylko stosuje się pogłównie w czasie wegetacji roślin, można również dawać go na jesieni, lub na wiosnę, w tym celu trzeba go gromadzić i umiejętnie przechować, aby uniknąć jaknajmniejszych nawet strat części pożywnych i móc potem zastosować w dowolnej porze.

Pierwszym warunkiem dobrego przechowania nawozu, będzie chronienie go od nadmiernej wilgoci, dlatego też najlepiej umieszczać nawóz w jakiejś szopie, a w każdym razie w miejscu osłoniętym dachem. Gromadząc nawóz, należy przesypywać go jakimkolwiek materiałem, który wchłania w siebie wilgoć. Nadawać się więc będzie dobrze do tego celu suchy piasek, torf, drobna sieczka, a nawet sucha ziemia.

Naturalnie nie można nawozu przesypywać zbyt obficie, aby nie obniżyć jego intensywności, 1 część ziemi powinna wystarczyć na 2 części nawozu.

W ten sposób gromadzony nawóz dobrze jest przemieszać od czasu do czasu łopatą, lub widłami, otrzymamy wówczas pewnego rodzaju kompost, obfitujący specjalnie w azot, który stanie się pełnowartościowym nawozem, o ile przy zastosowaniu go dodamy jeszcze nawozu fosforowego i potasowego. Pełny efekt osiągnąć można z nawożenia, mieszając 100 części nawozu kurzego z 20 częściami superfosfatu i 10 częściami soli potasowej.

Można również przechowywać nawóz z drobiu, przesypując go liśćmi, lub zgrabkami z podwórza, nie da się jednak wtedy tak dobrze przechować, jak mieszany z torfem, lub ziemią, ponieważ nastąpią większe straty azotu, tego najcenniejszego składnika w każdym nawozie naturalnym.

Inż. Janina Honczarenkowa.



Pończoszki dla małego dziecka

Są stosunkowo dość drogie, a trzeba ich mieć pewien zapas, żeby często zmieniać. Możemy przysporzyć sobie kilka par tanim kosztem, robiąc je z męskich skarpetek. Skarpetki drą się na pięcie i w palcach, cholewka zwykle jest cała, a nieraz ładna i w dobrym gatunku. Na złożoną (jak w sklepie) skarpetkę układamy formę również tak złożonej pończoszki, fastrygujemy wzdłuż formy. Zeszywamy lekko naciągając. Pojedyńczą nitką bawełny rozszywamy szewek, po odcięciu zbytecznych resztek. Szew jest tylko z tyłu i na spodzie. Praktyczne panie, które „na razie" mają „dopiero" mża, mogą zużyć w ten sposób skarpetki dla jakiego biednego dziecka. Nabiorą wprawy, a potem będzie — jakby znalazł.

Zima nadchodzi. Tysiące ludzi jest bez dachu, bez odzieży, bez jedzenia. Ratujmy ich od zimna i głodu.

BUDOWA RADIOSTACJI 50 KW WE LWOWIE I WILNIE

Ważny okres prac Polskiego Radia został zamknięty w dn. 7 listopada oficjalnym otwarciem nowej stacji w Wilnie. Przebudowa nadajników we Lwowie i Wilnie odbywała się przy jak największym wykorzystaniu istniejących już instalacyj.

Terminy otwarcia nowych stacyj, związane z sezonem radiowym, wymagały tempa bez wątpienia znacznie szybszego od normalnych warunków pracy. Dotyczy to w szczególności prac instalacyjnych, montażowych i prób wykonywanych na miejscu. Połączenie stałej pracy eksploatacyjnej z montażem i z próbami nowej instalacji, było najtrudniejszym zadaniem z organizacyjno - technicznego punktu widzenia. Dzięki temu jednak charakterowi budowy, mogły być zaoszczędzone znaczne fundusze, któreby w innym wypadku musiały być wydatkowane na dodatkowe, nowe już całkowicie instalacje i pomieszczenia.

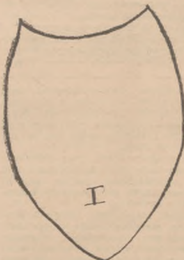
Te względy natury finansowej nie wpłynęły mimo to na techniczną wartość nowej aparatury. Z tego punktu widzenia zadanie polegało na osiągnięciu projektowanej mocy w antenie, oraz na modulowaniu tej mocy w sposób gwarantujący jak najlepszą jakość. W tym celu został zaprojektowany nowy system modulacji, używany ostatnio z powodzeniem w Ameryce.

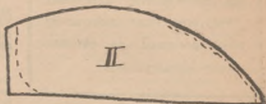
System ten polega na technicznie bardzo logicznym rozdzieleniu członków energii wysokiej częstotliwości t. zw. fali nośnej w antenie, od członków niskiej częstotliwości t. zw. modulatora. Modulator ten jest w tym wypadku niczym innym, jak kilkustopniowym wzmacniaczem prądów mikrofonowych, składających się w stopniu ostatnim z 6-ciu wodą chłodzonych lamp katodowych. Energia tego modulatora steruje bezpośrednio falę nośną anteny z intensywnością, odpowiadającą zmiennym prądom mikrofonowym, a więc dynamice przekazywanego dźwięku. W ten sposób jak zmienia się dynamika mowy, lub muzyki, zmienia się moc modulatora. Moc ta na ostatnim stopniu modulatora przy pewnej dynamice modulacji dochodzi do wartości szczytowych, odpowiadających w przeliczeniu na popularnie znane jednostki mocy 100 koni motorowych. Średnie jednak wartości poboru prądu z sieci są stosunkowo niskie i w tym leży znaczna oszczędność zużycia energii elektrycznej.

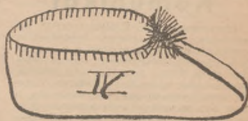
Pomiary i badania nowych aparatur mogły się odbyć dopiero po ich uruchomieniu, w czasie wolnym od normalnej pracy eksploatacyjnej. Badania te dały rezultaty pod każdym względem bardzo korzystne, odpowiadają one bowiem w zupełności wynikom osiągniętym przy najnowszych stacjach amerykańskich tego typu.

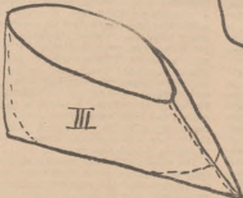
PANTOFELKI

dla małego dziecka









Można je zrobić ze starego beretu. Wyjdą dwie pary.

Rozcinamy beret na ćwiartki (b. równo!), zeszywamy piętę, składając na pół ten brzeg, który dotykał czoła. Potem najlepiej na nóżce dziecka przymierzyć, (na lewą stronę) odrazu zapiąć i zaznaczyć, jak daleko trzeba zaszyć pantofel na wierzchu stopki (na podbiciu). Gdy zeszyty, przymierzamy (wciąż na lewą stronę) i hojnie zaznaczamy długość. Zeszywamy, rozkładając poprzedni szew płasko na boki. Następnie trzeba obciąć niepotrzebne resztki i rozszyć gładko szwy. Jeśli pantofel spada, doszywamy zatrzaski, tasiemki lub gumkę. Możemy obszyć brzegi wstążeczką, futerkiem lub dziergać kolorowo i przyszyć kokardki, albo jako pomponiki... dwa brzuszki od starych wielkanocnych kurczątek. *Z. P.*

Teatrzyk u B-ci Jabłkowskich

Oznaki zbliżającej się Gwiazdki stają się coraz wyraźniejsze. Już wielki dom braci Jabłkowskich zajaśniał tysiącem barwnych świateł wspaniałej dekoracji. Już otworzył swoje podwoje teatrzyk dla dzieci. Niezwykłe dzieje nowoczesnego Robinsona przewijają się przed oczami małych widzów, wywołując entuzjazm zachwytu. W przedsionku do teatrzyku ustawiono krzywe źwierciadło, deformujące zabawnie odbijane postacie i wywołujące kaskady śmiechu. W rogu zaś w klatce miła małpka, towarzyszka przygód Robinsona, wyprawia figle i psoty.

Warto więc pójść do braci Jabłkowskich.

ZABAWKI CHOINKOWE

GWIAZDA.

Wycinamy z tektury koło, w nim gwiazdę na ażur, według podanego wzoru. Tekturę oklejamy srebrnym papierem albo cynfolią. Puste miejsca (gwiazdę) podklejamy żółtą bibułką. Następnie wycinamy z tektury części z ząbkami, oklejamy je złotem i umieszczamy między ramionami gwiazdy. Możemy je przykleić, albo przyszyć.

Gwiazdę umieszczamy na czubku choinki jako transparent, a za nią świeczkę lub żarówkę.

ZABAWKI Z JAJEK.

Bierzemy skorupki od jaj ładnie wydmuchane. Z kolorowych papierów wycinamy łebki ptaszków, prawą i lewą stronę i sklejamy tak, aby nie skleić wycinków, za pomocą których przyklejamy łebki do jaj. Z łapkami postępujemy identycznie.

Ogonek żórawia może być zrobiony z piórka lub naciętej bibułki, tukana z bibułki.

Robiąc dzbanuszek, wycinamy szyjkę i podstawę według podanego wzoru, zwijamy w pierścień i przyklejamy do jajka. Uszka robimy z prostych kawałków papieru. Kolory dowolne.

Z uwagi na terminową dostawę i chęć zapewnienia naszym miłym Czytelniczkom lektury na święta, postanowiliśmy oba ostatnie numery tegoroczne wydać łącznie.

W numerze tym znajdą Panie szereg nowel i artykułów, stanowiących całość samą w sobie tak, że świąteczny egzemplarz „Praktycznej Pani" nadawać się będzie doskonale na skromny upominek gwiazdkowy.

Komunikat

Warszawskie Koło Kobiece L.O.P.P. powiadamia, iż dorocznym zwyczajem w dniach: 5, 6, 7, 8 i 9 grudnia r. b. organizuje *„Loterię Gwiazdkową"*, która odbędzie się w lokalu kolektury *„J. Dzierżanowski"* przy ulicy Nowy Świat 64. Loteria nosić będzie charakter żywnościowy, a to w celu nadania jej cech codziennej użyteczności oraz wyeliminowania pierwiastków ryzyka i hazardu wśród grających. Obsługę loterii podjęły ofiarne Członkinie Warsz. Koła Kob. LOPP., które liczą na niezawodne poparcie obywateli stolicy, pamiętając entuzjazm, towarzyszący loteriom z lat ubiegłych. Przy okazji należy zaznaczyć, że tegoroczne piękne i różnorodne fanty pozwolą śmiało obowiązek obywatelski pogodzić z niezawodną korzyścią osobistą, gdyż tak są obfite i praktyczne. Nie trzeba więc zwlekać z nabywaniem biletów, ponieważ niewątpliwie trzeci dzień trwania Loterii Gwiazdkowej będzie dniem przykrych rozczarowań dla maruderów, zastających miast barwnego bazaru puste półki opróżnionego magazynu.

NASZA SKRZYNKA

Do Czytelniczek z Kresów.

Wyczytałam w „Naszej Skrzynce" prośbę gorącą Szanownej Pani, co do przyjęcia chrztu św., więc spieszę z radą, że najlepiej będzie, o ile Pani na jakiś czas zamieszka we Lwowie i tam się zgłosi do klasztoru Serca Jezusowego (Plac św. Jana Nr. 1. Sacré — Coeur). Tam jest zakonnica, która niejedną duszę przygotowała do chrztu św. i napewno zajmie się Panią chętnie. Znam ten klasztor osobiście gdyż moje córki tam się wychowują.

Życzę Pani z całego serca jak najprędszego spełnienia gorących Jej pragnień.

I. O.

— — — — — — — —

Nasza kochana Skrzyneczka od wielu kłopotów już nas wybawiła, a szanowna Pani Redaktorka niejednokrotnie dopomogła dobrą i pożyteczną radą, mam więc nadzieję, że i obecnie moja prośba nie pozostanie bez echa.

Jest to projekt, które może Szanowne Czytelniczki rozpatrzą i zechcą się o nim łaskawie wypowiedzieć; jeśliby projekt ten miał rację bytu, prosiłybyśmby kochaną Redakcję o pomoc.

Otóż jestem mieszkanką odległych Kresów. Jestem mężatką, matką trojga dzieci, mąż mój jest urzędnikiem. Skromny nasz budżet na wyjazdy do dużego miasta nie pozwala, zaś rzeczywistość dzień po dniu niesie jakieś sprawy, z miastem związane. Niedawno miałam cały szereg kłopotów, z których nie mogłam wybrnąć, a mianowicie: kałnierzyk futrzany przy palcie mej córeczki wytarł się zupełnie — znam kuśnierską robotę i mogłabym zrobić kołnierzyk sama, ale niestety, w naszym miasteczku skórki dostać nie mogłam. Następnie pragnęłam, w związku ze zbliżającymi się świętami, przerobić swoją starą sukienkę, ale do tego trzebaby dokupić 1½ metra jedwabiu w groszki, o czym tu nawet marzyć nie można. Wreszcie chciałam zrobić na drutach sweter na narty, lecz odpowiedniej wełny w naszej mieścinie dostać nie mogłam.

Ten szereg trudności nasunął mi pewien projekt, czy Szanowna Redakcja, tak żywo biorąca udział w naszych troskach, nie zechciałaby przyjść nam z pomocą i w tej dziedzinie, otwierając dział, dajmy na to p. t. „Nasze sprawunki". Wyobrażam to sobie tak, że zwracałybyśmy się do tego działu z naszymi ewentualnymi prośbami, załączając na sprawunki odpowiednią sumę oraz na porto. Ponieważ „Praktyczna Pani" w związku z wprowadzonym działem miałaby różne wydatki, należałoby każdy sprawunek, każde polecenie opodatkować pewną kwotą, na pokrycie tychże kosztów.

Mogłyby to więc być nasze sprawunki, czy jakieś informacje, dotyczące szkół większego kupna i t. p.

Mnie się zdaje, że takie załatwienie sprawy, to znaczy otworzenie powyższego działu, dałoby nam wiele zadowolenia i ułatwienia, a pragnąc się wywdzięczyć Szan. Redakcji, starałybyśmy się o ciągłe zjednywanie nowych prenumeratorek. Może Szan. Panie zechcą łaskawie napisać, co o tym projekcie myślą. Przesyłam serdeczne pozdrowienia.

Czytelniczka „B" z Kresów Wschodnich.

P. S.

Jakże taki dział byłby przydatny w okresach przedświątecznych!!

Pani Halinie.

Z radością przeczytałam słowa Pani w nr. 46. Gdybym w tym czasie pisała do „Prak. Pani" z przezn. na łamy „Skrzynki naszej", napewno nie wiele by się różniły moje słowa. Polubiłam Panią właśnie za tę polemikę o malowaniu się. Należę nie do tych malujących się. Zawsze odczuwałam niechęć do malowania, a chociaż przez pewien okres malowałam się (po wyjściu z gimnazjum, kiedy to chciałam zaakcentować niezależność i podobać się panom), wnet odrzuciłam ten rodzaj przypodobania się. Dziwiłam się zawsze, jak rozsądne panie-matki nie ganiły swoim córeczkom tej sztuki. Matka moja lat 60, ma dotąd ładną i zdrową cerę, bez pryszczy czy t. p., nie używając żadnych środków upiększania. Przez całe życie jedynym środkiem toaletowym Jej jest mycie się w zimnej wodzie. Co do mnie, to zdarzało mi się często, że Panie zapytywały, a jaki puder używam, a jakie mydło, krem itp., mając taką cerę. Mówię: żaden — zimna woda, mydła nie wybieram i widzę pełen pożałowania wzrok. Czyżby hańbą było nie malować się? Mam siostry, które malują się i cery tak gładkiej i właściwej lekko różowej nie mają. Mąż mój nie zniósłby żadnego pudru, czy kremu (oprócz smarowania rąk) lub innych środków upiększających twarz.

Jest jeszcze jeden punkt zbliżenia otóż sprawa wyrugowania alkoholu. Zdaje się, że „gościnny dom polski" podobnie jak „chłop rosyjski" nazawsze będzie skojarzony z alkoholem, czy to w historii, czy umysłach ludzkich.

Proszę przyjąć wyrazy serdeczności i szczerego współczucia w troskach Pani.

Renia.

— — — — — — — — —

Do Pani Anny Trzaska - Sokołowskiej.

Ogromnie przypadł mi do gustu artykuł Szanownej Pani z nr. 41 „Prakt. Pani" p. t. „W szkole zawodu małżeńskiego". Dziwię się, że żadna z Pań nie podtrzymała tego tematu i wobec tego zabieram głos w tej sprawie.

Szkoła, która przygotowywałaby kobiety do małżeństwa, mogłaby się stać prawdziwym dobrodziejstwem dla każdej z nas. Czy to rzadko się widzi kobiety, które, wychodząc za mąż, nie mają zielonego pojęcia o gotowaniu, o wychowywaniu dzieci, o zorganizowaniu gospodarstwa domowego. A przecież kobieta, jeśli chce podołać wszystkim swoim obowiązkom, naprawdę musi umieć nie mało. E. Lothar w pięknej swej książce p. t. „Kobieta jakich wiele" pisze: „W małżeństwie kobieta stoi na tym samym poziomie co mężczyzna. I stąd równe prawa. Tylko obowiązki są różne. *Obowiązek kobiety jest większy"*. I to jest prawdą. Bo proszę: dobra żona i matka powinna znać się na gospodarstwie, na rachunkowości, na higienie, na pielęgnacji chorych i niemowląt, na pedagogice, na ogrodzie i drobiu, jeśli mieszka na wsi, na szyciu i na psychologii męskiej, żeby umieć z mężem postępować. Niech się nikt nie uśmiecha na ten punkt ostatni. Jakże wiele kobiet nie ma pojęcia o psychologii mężczyzny tak różnej od psychologii kobiety, a sądząc po sobie i biorąc za punkt wyjścia sobie, postępuje jakże fałszywie z mężami swymi. Mężczyzna jest dużym dzieckiem, z którym trzeba umieć postępować.

Co do samej szkoły zawodu małżeńskiego, to dział gospodarczy byłby w niej zbyteczny. Mamy w Polsce dosyć pierwszorzędnych szkół gospodarczych, że tylko wymienię Snopków pod Lwowem, Chyliczki pod Warszawą, zakład Matuchny Ledóchowskiej w Pniewach. Poza tym w każ-

nym większym mieście można wziąć kurs gotowania roczny, półroczny, czy nawet tylko kwartalny. Tylko kobiety muszą zrozumieć, że to nic poniżającego uczyć się gotować i że, gdy chcemy wyjść za mąż (a chcemy przecież!), to nawet doktorat filozofii czy prawa nie uwalnia nas od umiejętności gotowania. Myślę, że wystarczyłoby, gdyby taka szkoła obejmowała kursy: padagogiki, psychologii, higieny w najszerszym zakresie, pielęgnacji chorych i niemowląt, oraz ewentualnie rachunkowości gospodarczej. Kurs savoir vivre'u też byłby nie od rzeczy. Kurs psychologii powinien uczyć, jak postępować z mężem, ze służbą, ze znajomymi. Kursy takie musiałyby się odbywać albo wieczorami, albo w czasie wakacyjnym, żeby i te, które studiują i te, które pół dnia siedzą na swych marnych posadkach, mogły z nich korzystać. Oczywiście opłaty musiałyby być niewielkie, żeby ściągnąć jak najwięcej słuchaczek. Musiałaby to być instytucja raczej ideowa, nie dochodowa— przynajmniej początkowo. Tylko trzeba, żeby ktoś się tym zajął, zorganizował, wynalazł lokal i wykładowców dobrych a nie kosztownych i t. d.

Apeluję więc do wszystkich pań, żeby, jeśli mają co do powiedzenia na ten temat, wypowiedziały się w Naszej Skrzyneczce, której powrót do dawnego genre z taką radością powitałyśmy, a do Pań, mieszkających w dużych miastach, a mających stosunki, żeby zechciały pomóc czynnie dobrej sprawie.

* * *

A teraz druga strona medalu: mężowie.

Założenie jako odpowiednika „Szkoły Żon" — „Szkoły Mężów" nie miałoby celu. Po pierwsze, że panowie stworzenia nie daliby się na to nabrać, a po drugie, że nie bardzo byłoby czego ich uczyć, bo mężczyzna, żeniąc się, nie potrzebuje umieć ani jednej trzeciej tego, co umieć musi kobieta wychodząca za mąż. I ten drugi powód jest ważniejszy. Nie wynika z tego bynajmniej, że wszyscy mężczyzni są doskonałymi mężami. O, broń Boże! Stanowczo trzeba wychować nowe, lepsze pokolenie mężów. Ale nie zrobi tego żadna „szkoła zawodu małżeńskiego". To musi być dziełem matek i wychowawców. Jak często widzi się mamusie zakochane i zaślepione w swym jedynaku, wyrabiające w nim od maleńkości egoizm. Mężczyzna jest z natury większym egoistą niż kobieta, nie trzeba w nim tej wady potęgować przez wadliwe wychowanie. Trzeba go od małego nauczyć myśleć także o innych, nie tylko o sobie.

I trzeba, żeby młodzież wreszcie zrozumiała, że jest tylko jedna moralność, że nie ma specjalnej moralności dla kobiet i specjalnej dla mężczyzn. Nie wolno, żeby rodzice i wychowawcy patrzyli przez palce na wybryki młodzieży, mówiąc pobłażliwie, że musi się „wyszumieć". To, że życie niemoralne jest w skutkach mniej może szkodliwe dla mężczyzny niż dla kobiety, (przynajmniej psychicznie), do niczego jeszcze mężczyzn nie upoważnia. Każdy młody chłopiec wchodzący w życie powinien już poważnie traktować czekające go w przyszłości obowiązki męża i ojca i powinien rozumieć, że nie wolno mu trwonić sił i zdrowia, bo musi je zachować dla przyszłej żony, a przede wszystkim dla przyszłych swych dzieci.

Możnaby jeszcze dużo, dużo na ten temat powiedzieć. Może i inne panie zabiorą głos. Może wypowiedzą się Mamusie, zwłaszcza te, które mają już dorosłych, czy dorastających synów i widzą dobre lub złe skutki swego wychowania. Bo przecież wcale nie od rzeczy będzie, jeśli będziemy się troszczyć o dobrych mężów dla naszych maleńkich, czy też dopiero przyszłych córek.

Maleńka.

Drogie Panie.

Czy niema która z Pań do zbycia niedrogiej maszyny bębenkowej, koniecznej mi w mojej pracy, byłabym niesłychanie wdzięczna, gdybym ją mogła dogodnie otrzymać.

Teraz druga sprawa, nie wiem, gdzie mieszczą się biblioteki publiczne. Chciałabym zapisać się do czytelni i nie wiem gdzie (mieszkam na Nowolipkach). Jest tu wprawdzie kilkanaście czytelń przy księgarniach, ale żydowskie. Chciałabym czytać, ale dobre książki. I teraz najważniejsza sprawa. Drogie Panie, nie wiem, co mam ze sobą robić, od kilku lat mam słabe płuca i ten cały rok pluję krwią co kilka dni, a najdłużej do trzech tyg., to mnie tak zniechęca do życia, odbiera całą energię, wprost obawiam się gdzieś pójść i stale chodzę smutna i zapłakana. W marcu b. r. zwróciłam się do lek. ub., to mi nawymyślał okropnie (wezwany do domu), że udaję i wogóle zbagatelizował wszystko, potem byłam ½ roku na wsi w sosnowej okolicy i też przy lada drobnostce krew pokazywała się i tak jest do dzisiaj. Źle nie wyglądam, ale ręce mi się trzęsą i dziwnie nerwowe zachowanie zabija mię. Może któraś z Was ma lub zna podobnie chorego to mi coś doradzi.

Nikt mi gruźlicy nie przyznaje, bo jeszcze nigdy nie było prątków.

Tak chciałabym być jeszcze choć trochę zdrową, mam córeczkę i dość znośne warunki życia i przecież 29 lat też ma coś do powiedzenia. Odpiszcie mi Drogie Panie, robiłam już próbę z kaktusem, radę jednej pani dla p. El-be, leczono mnie już metodą ks. Kneippa, wszystko dobrze, ale bez zmian, krew stale się pokazuje.

Będę czekała z niecierpliwością, może jeszcze będzie ratunek, bo już sprzykrzyło mi się życie. Pozdrawiam wszystkie Panie i czekam na odpowiedź.

Violetta.

— — — — — — — — —

Dla p. Wandy G. — Wołyń, Nr. 47 „Praktycznej Pani".

Przed dwudziestu kilku laty kilka razy do roku zapadałam na silną anginę, kończącą się wrzodami w gardle. Wszelka pomoc lekarska, leki i zabiegi w postaci inhalacyj zawodziły w zupełności. Według mnie główny błąd w leczeniu polegał na stosowaniu gorących okładów zarówno suchych (grzane otręby, piasek) jak i z wody gorącej pod ceratkę.

Zastosowałam wbrew radom i ostrzeżeniom zgoła inną metodę — kompresy rozgrzewające z wody pokojowej, skropione spirytusem — pod ceratkę. Skutki okazały się cudowne. Od tej pory nawet przy zaziębieniu, anginie dolegliwości ustępują po zastosowaniu 1 — 2 kompresów, ale tylko na noc do łóżka. Ponieważ dolegliwość Sz. Pani jest typu pokrewnego, może Pani zaryzykuje, o skutkach kuracji proszę zawiadomić w „Prakt. Pani".

Przy przeprowadzce w przeciągach, spocona, zgrzana przeziębiłam ramiona. Już po dwu godzinach odczułam straszny, rwący ból. Zastosowałam silne nacieranie olejkiem kamforowym; oprócz tego starałam się bolące ramiona otulać ciepło, nawet na noc do snu otulając ciepłą, wełnianą chustką. Podczas kuracji unikałam nie potrzebnego moczenia rąk; zauważyłam bowiem, że po zamoczeniu ból powracał. Dziś po 7-miu miesiącach czuję się prawie zupełnie dobrze, ale muszę się strzec przeziębienia, a przede wszystkim zamoczenia rąk. Nawet do mycia używać należy wyłącznie dobrze ciepłej wody.

Załączam serdeczne życzenia skutecznego przeprowadzenia kuracji.

Ziusiowa.

„Czytelniczka z Kresów".

Szanowna Pani, trzeba się poradzić w Konsystorzu, lub u którego z zacnych, rozumnych księży, jak się to robi, jakie dokumenty są potrzebne. Jeśliby Pani chciała gdzie wyjechać dla przyjęcia chrztu świętego, to szczerze będę rada Ją przyjąć u siebie i być pomocną w czym tylko będę mogła.

Mój adres w redakcji. Ja również mieszkałam na Kresach, jestem katoliczką.

„Mascotte".

„Stroskana R.".

Szanowna Pani, moc jest rodzajów egzemy, najróżnorodniejsze są przyczyny, które takową powodują i również dużo jest sposobów jej leczenia. Jednemu pomaga jedno, drugiemu drugie. Ja chorowałam na straszliwą mokrą egzemę, dwa lata miałam nią pokrytą całą głowę, twarz i szyję. Obecnie od 4-ch lat jestem zdrowa, po chorobie nie zostało ani śladu. Zachowałam recepty, pamiętam wszystkie rady i wskazówki lekarzy. Jeśli Pani by chciała, proszę napisać do mnie (adres w redakcji), niezwłocznie odpisałabym, w jaki sposób mnie leczono, oraz przesłałabym recepty. Może i Pani będzie zdrowa, z czego bym się szczerze cieszyła.

„Mascotte".

„Podhalanka".

Jeśli Pani łaskawa, proszę o odpowiedź, czy wywar ze sporysza nie przyciemnia jasnego koloru włosów? Przepraszam za utrudzanie i dziękuję bardzo.

„Mascotte".

Dla „Kaszlącej".

Przez kilka lat cierpiałam tak jak Pani i leczyłam się stale bez skutku. Dopiero jeden z doktorów, obecnie nieżyjący, zapisał mi płukanie kreoliną i tylko to płukanie wyleczyło mnie zupełnie. Kreolinę *oczyszczoną* miesza się pół na pół ze spirytusem mentolowym i używa się dziesięć kropli na pół szklanki ciepłej wody. Płukać należy pięć razy dziennie, wypłukując za każdym razem całą porcję. Płukać należy stale, aż do skutku.

H. K. z Poznania.

Szanowne Spółczytelniczki!

Zwracam się do Was o poradę. Mam synka czteroletniego, który dobrze się — dzięki Bogu — chowa i jest wesoły, jednakowoż od 2 lat co pewien czas ma chrypkę i to trwającą kilka a nawet kilkanaście tygodni. Byłam z synkiem u lekarzy po poradę, którzy zapisywali memu dziecku rozmaite lekarstwa, syropy etc., które częściowo pomagały, jednakowoż dziecko ma nadal tę chrypkę, a właściwie stłumiony głos. O ile która z Pań zna jakiś środek przeciw tej chrypce, proszę o

umieszczenie porady w naszym miłym tygodniku „Praktyczna Pani".

Równocześnie proszę o poradę dla siebie, gdyż mam obniżenie kiszek, oprócz tego badanie rentgenowskie wykazało w żołądku, że błony śluzowe są zgrubiałe. Leczyłam się i noszę pas, lecz nic nie pomaga. Może która z Pań przechodziła tę chorobę i wyleczyła się, będzie tak dobrą i poradzi mi, w jaki sposób można się zupełnie wyleczyć.

Łączę serdeczne pozdrowienia i jeszcze raz usilnie proszę o umieszczenie odpowiedzi w „Praktycznej Pani".

Stała czytelniczka T. K.

Pani Wanda G. Wołyń.

Skutkiem przeziębienia, cierpiałam dłuższy czas podobnie jak Pani i pomogły mi jedynie bańki. Stawiano mi je co drugi dzień na ramieniu i szyi. Wyleczyło mnie to zupełnie.

H. K. z Poznania.

Szanowne Panie.

Zwracam się do Sz. Pań z propozycją, że jeżeli które Panie mają jakikolwiek towar, a chcą go spieniężyć, proszę zwrócić się do mnie i napisać jaki towar, cena oczywiście niewygórowana no i o ile możliwe to próbka danego towaru. Towar, jeżeli to będzie np. nabiał, owoce, grzyby, jarzyny, soki, przetwory owocowe czy też konserwy musi być pierwszej jakości, o ile to będzie inny towar, jak płótno swojskie czy też coś innego, także musi być pierwszorzędne.

Towar będę zamawiała i odbierała za zaliczką, opłatę pocztową będzie uiszczał wysyłający lub adresat zależnie od umowy. Panie, chcące coś ze swych gospodarstw spieniężyć, proszone są o wspólne porozumienie.

Adres: *Podhalanka Z.* Zakopane 3.— Bystre.

— — — — — — — —

Dziękuję za posadę, którą za pośrednictwem Pr. Pani otrzymała jedna z mych sióstr. Drugiej się tak nie powiodło. Bardzo proszę i jej pomóc. Ukończyła 6 klas gimn., kurs pisania na maszynie, jest muzykalna. O ile nie w biurze, mogłaby pracować w cukierni, jako ekspedientka, w sklepie i t. p. Lat 18. Zależy na posadzie z utrzymaniem, gdyż mieszkamy na Pomorzu na wsi.

Cierpliwa.

— — — — — — — — —

Potrzebna samotna osoba skromnych wymagań do samodzielnego prowadzenia domu. Trzy osoby. Dwa pokoje. 15 złotych. Czysta, uczciwa. Oferty: Świętokrzyska 17, filia „Bluszczu" dla J. P.

— — — — — — — — —

Mam lokal 3 pokojowy w najlepszym punkcie Marszałkowskiej ulicy, na parterze, nadający się doskonale na interes. Proponowałabym Paniom założenie chrześcijańskiego przedsiębiorstwa: sukien, bluzek, spódnic, swetrów, a może nawet i okryć.

Panie inteligentne, energiczne, przedsiębiorcze z inicjatywą i wkładem, proszone są o zgłoszenie swoich ofert do Redakcji „Praktycznej Pani" pod „Interes — Marszałkowska".

ODPOWIEDŹ:

Będąc sama chorą przez kilka lat na bronchit, kaszel, chroniczny katar, astmę oskrzelową, kłucie w uchu — wyleczyłam się tego lata radykalnie kąpielami słonecznymi; wszystkie powyższe dolegliwości jakby „ręką zdjął".

Elżbieta.

— — — — — — — — —

Poszukiwana młoda nauczycielka na wieś na Wołyniu, do przygotowania dziewczynki do 2-giej klasy gimnazjum. Wymagana łacina i dobry francuski. Warunki bardzo skromne.

Oferty pisemne składać proszę pod adresem J. Staniszewska, Warszawa, Wspólna 45 m. 10.

— — — — — — — — —

Pszczelarz - ogrodnik poszukiwany od 1-go stycznia na Wołyń. Oferty, warunki, referencje proszę składać: Warszawa, Wspólna 45 m. 10. *Józefa Staniszewska.*

— — — — — — — —

Która z Szan. Pań chciałaby mi pomóc w dokształceniu się, dając mi jakąkolwiek pracę. Umiem gotować skromnie, sprzątać, umiałabym się zająć dziećmi w wieku od 4—9 lat. Umiem skromnie szyć. Mogę być na przychodnię, gdyż chodzi mi o wolne wieczory, którebym poświęcała nauce. Zgodzę się na najskromniejsze warunki; mój adres. Warszawa Bielańska 22 m. 7. *Ryżkówna Halina.*

ODPOWIEDZI OD REDAKCJI

P. Smutna Deta.

Poronienia sztuczne, w jakimby miesiącu przeprowadzane były, mogą wpłynąć na bezpłodność, mimo że zabieg wykonany był prawidłowo i bezpośrednio po nim żadnych objawów chorobowych nie było. Przy prawidłowo wydzielających jajnikach najczęstszą przyczyną bezpłodności bywają zrosty w jajowodach, powstałe bądź pod wpływem stanów zapalnych pochodzenia bakteryjnego, bądź po gwałtownym zadrażnieniu błony śluzowej macicy, wówczas zarosnąć mogą ujścia jajowodowe do macicy. Leczenie w tych przypadkach bywa zazwyczaj bezskuteczne. Dla dokładnego stwierdzenia czy jajowody są zdrowe czy też zarośnięte, można przeprowadzić przedmuchiwanie ich — zabieg przez niektórych ginekologów nieuznawany — jako zbyt brutalny w stosunku do delikatnego narządu, jakim jest jajowód. Kobiety zdolne tylko do jednorazowego zajścia w ciążę można probować leczyć za pomocą preparatów jajnikowych, wynik bywa jednak wątpliwy, a kuracja kosztowna.

W Pani przypadku najprawdopodobniej niemożność zajścia w ciążę jest następstwem przeprowadzonego poronienia, w następstwie którego nastąpiło zarośnięcie domacicznych ujść jajowodowych. Pomyślny wynik jakiegokolwiek leczenia jest wysoce wątpliwy.

Dr J. E.

Prenumeratorce z Częstochowy.

Fiołków alpejskich dotąd nie podałam, bo to wzory dziś niemodne. Początkowo dawaliśmy na prośby tulipany, maki, ale to są tematy dziś niepopularne. Ma Pani jednak rację, obietnicy trzeba dotrzymać, damy w styczniu.

P. Marzena.

Droga Pani, przecież dziewczęta nie stanowią jakiejś klasy osobnej, bardzo młode to raczej dzieci, a doroślejsze to już kobiety. Powieść, wiersze, kosmetyka, moda, to tematy nawet dla młodziutkich panienek ciekawe, a coś obyczajowego? a legenda? Co pragnęłaby Pani widzieć specjalnie dla dziewcząt?

P. Emka.

O słupki się postaramy. Biocalcol nie powinien sprawiać dolegliwości żadnych i więcej, niż Pani daje, nie trzeba dawać. W zimie byłoby lepiej dawać tran, o ile synek smak jego zniesie, np. dwa razy dziennie po łyżeczce. O ile nie znosi, dać jecorol według przepisu dołączonego do lekarstwa. Inne rady znajdzie Pani w praktycznych wskazówkach. W gruczołki wetrzeć jodyny pół na pół z gliceryną dwa razy w tygodniu.

W sprawie numerów zwróciłam się do administracji.

Pani M. K. ze Lwowa.

Komplet wymienionych numerów możemy oddać za zł. 6.

Pan Ant. J. W. R.

Niestety, mamy w zapasie takie mnóstwo już przyjętych wierszy, że drukować nadesłanych nie będziemy mogli. Za miłe słowa serdecznie dziękujemy.

P. Catherine.

Artykuły dam kolejno, prosiłam o nie dr. J. E. ale to nie przejdzie tak jak z bicza trzasł. Na początek zatem kilka rad. Jeść normalnie, porządnie, ale nie za wiele na conto przyszłego obywatela, ani też nie nadużywać mleka. Skoro Pani szczupleje, to nie unikać klusek i t. p. Żołądek i kiszki utrzymywać w lekkim stanie spożywaniem jarzyn, owoców, ale nie pić ziół czyszczących i wogóle środków czyszczących nie używać. W razie konieczności użyć płynnej parafiny do użytku wewnętrznego ale nie za często, bo smarując kiszki

utrudnia wysysanie się pokarmów, o ile tak będziemy smarowali stale.

Schylać się można, znam lekarza, który kazał paniom w tym stanie zbierać grzyby, a kiedy mu odpowiadały, że nie mają gdzie, radził rozsypać szpilki i zbierać. Piersi przemywać watą umoczoną w czystej wódce a czubki, o ile są małe i płaskie, leciutko wyciągać palcami, oczywiście czyściutkimi.

Biustonosz normalny, nie za ciasny, żeby nie ugniatał, nie za luźny, żeby nie pozwolił piersiom opadać i skórze się rozciągać. Najlepiej, żeby ramiączko dało się zapinać rozmaicie jak będzie wygodniej. Pas w tej fazie najlepszy na drutach, prosty z bawełny. Na końcu haftki. Opasać się starannie w miarę ciasno, a zapinać wprost w pas, gdzie haftka wypadnie. Ovomaltina zrobi dobrze, a wogóle lekarstw nie używać. Dużo ruchu, spacery, żadnej gimnastyki specjalnej. Ziółek na przemianę materii teraz nie używać.

Palmę Kentię dobrze jest wstawić w wodę raz na tydzień, żeby się raz opiła i o ile nie rośnie bardzo, poza tym podlewać mało. W zimie powinna nieco wypocząć. Koniecznie jednakże, zwłaszcza w zimie, trzeba ją co kilka dni obficie spryskać, bo suche powietrze pokojowe jej szkodzi.

Cieszę się, że Pani z pisma zadowolona, a co do listów, to proszę sobie uzmysłowić, że większość jest opatrzona markami na odpowiedź listowną. Suknie zamówiłam, ale gdyby sprawa była pilna, można zrobić wykrój od ręki za 1.50 gr.

Pani M. R. z Podborza.

Przesłaliśmy numer z wzorem skromnie a miło umeblowanego pokoju. Zamiast kanapki może być nawet łóżko, ale lepiej tapczan, który zrobi każdy stolarz, a nawet cieśla. Dla wygody lepiej w poprzek dać nie deski a pasy mocne jak popręgi.

Pani W. K. z Piotrkowa.

Nie wiem, czy Sz. Pani życzy sobie ściemnienia włosów, czy nie? Wszelkie preparaty siarkowe przyciemniają włosy tak dalece, że osoby siwiejące, niejednokrotnie używają ich nie dla wzmocnienia a dla przyciemnienia. Najczęściej podaję na włosy jedną receptę, która używana długo 3 — 4 miesiące, prawie zawsze daje dobre rezultaty, a przy tym nie brudzi, ale wręcz zastępuje mycie. Piszę prawie, bo z włosami i zresztą ze wszystkimi sprawami skórnymi trzeba nieraz długo odmieniać leki, zanim się trafi na stosowny dla danej osoby.

Podaję dziś jeszcze jeden na łupież i tłusty włos.

Resorcini 2,0; spirytusu lawendowego i rozmarynowego po 50,0; kwasu salicylowego 1,0 gramów.

Nacierać skórę dwa razy na tydzień.

Na łupież i drobne cierpienia pomaga czasem prosta, tania woda:

Wody destylowanej lub przegotowanej pół szklanki, boraksu 5 gramów, łyżeczka od kawy gliceryny, łyżeczka od herbaty soku z cytryny, łyżka spirytusu.

Pani Aleksandra K. J.

Można dać poza zwykłymi rzeczami jak młody twarożek i ser biały, dozwolone niemal przy każdej diecie, cielęcinę i kotlety cielęce na zimno, pasztet cielęcy lub z drobiu, kurczę lub perliczkę (pierś) i t. p. Pasztet z wędzonej ryby, wreszcie piec smaczne, pożywne bułeczki z masłem, jajami bez cukru a z solą, kminkiem i t. p.

Numery pojedyńcze w cenie zwykłej, większa ilość znacznie taniej.

Pani M. W. z Poznania.

Odpowiedzi w sprawie tłustej cery i t. p. podaliśmy łącznie. Pytań otrzymujemy tyle, że niepodobna każdemu odpisać osobno. Prawie w każdym numerze znajdzie Pani odpowiedź na ten temat. Od N. Roku zaczniemy znów kolejne omawianie pewnych częstych niedomagań kosmetycznych. Wyrzuty są niewątpliwie w związku z tłustą cerą, najlepiej zrobiłaby kuracja wewnętrzna, naświetlania pomagają, ale ponieważ wyrzuty pochodzą z wewnątrz, więc znów powracają. Wodę odstawić, spróbować drożdży, jak to pisaliśmy ostatnio, albo pić zioła.

ROZWAŻANIA ŚWIĄTECZNE

Jakkolwiek do świąt jeszcze daleko, zaczynamy już o nich myśleć i troszczyć się i kłopotać. Bo nie każdy ma tyle pieniędzy, aby w ostatnim tygodniu kupić od ręki wszystko, co mu będzie potrzebne i nie każdy tak mieszka, aby mógł wszystko łatwo nabyć pod ręką.

Za jakieś 10 — 12 dni ceny podskoczą, zacznie się pośpiech i załatwimy wszystko drożej i gorzej.

Zacznijmy tedy od przeglądu naszych potrzeb i możliwości. Wypadnie pomyśleć o wigilii i o trzech tym razem dniach świąt, bo trzecim będzie niedziela, ale mało tego, doświadczenie nas już nauczyło, że i pierwszy dzień po świętach musi być jako tako zaopatrzony, bo sklepy będą ze wszystkiego ogołocone.

Przypominam Paniom na wstępie peklowanie naprędce, o którym już przed każdymi świętami wspominałam. Zabezpieczy nas ono przed niespodziankami. Jeżeli w same święta będziemy mieli więcej gości niż to było przewidziane, będziemy mieli rezerwę, to samo da się powiedzieć o dniu poświątecznym, jeśli nic się świeżego nie da kupić, a wreszcie ma ono tę dobrą stronę, że jeżeli taki kawałek zapeklowany nie przyda się w święta, to bezpiecznie poleżyć może dłużej, choćby cały tydzień.

Każda dzielnica ma swoje uprzywilejowane potrawy, ale wszędzie i zawsze główny rdzeń stanowią grzyby, kapusta, ryby, strucle i mak.

Do proszonej wigilii podajemy czasem przekąski, do skromnej domowej zwykle nie dajemy. Z zup dajemy rybną, grzybową, postny barszcz z uszkami z grzybów lub pasztecikami oraz migdałową. Można podać każdą postną, można w ogóle niejedno odmienić, ponieważ jednak mam dziś na myśli przeważnie młode i mniej doświadczone, skromne gospodynie, nie chcę ich zasypywać mnóstwem projektów, z którymi po tym będą miały kłopot. Bo podać za dużo rad to tak prawie, jak nie podać wcale. Znów trzeba wybierać, znów się martwić.

O ile Panie gospodynie nie znają dobrze upodobań swoich gości, względnie ich stanu zdrowia, radzę albo barszcz czerwony, który prawie wszyscy lubią i wszyscy jeść mogą, albo, o ile zależy nam np. na zupie rybnej, dać także i barszcz do wyboru. Barszczyk postny kosztuje grosze, więc go zawsze dodatkowo przygotować warto.

Kiedyś w czasach zbytków podawano dań rybnych cały szereg, dziś nawet w zamożnym domu wystarczą dwie, jedna smażona z tradycyjną kapustą, z grzybami, druga w sosie szarym, także już dziś niemal tradycyjnym, lub chrzanowym, mniej może świątecznym ale powszechnie lubianym.

Kluski z makiem w domach, gdzie ich nie lubią, przeistoczyły się w mak z ciasteczkami.

Podam Paniom dwa projekty wigilijnej wieczerzy, czyli t. zw. popularnie „wilji", w której wszelkie zmiany będą dozwolone, niejedna z Pań ma swoje rodzinne czy regionalne tradycje, do których w tym dniu zatęskni. Szkic mój ma być pomocą ale nie przymusem ani nakazem.

Wieczerza wigilijna.

Zupa rybna lub barszcz (paszteciki). Ryba z wody (łosoś, sandacz, szczupak); ryba smażona z kapustą (lin, sandacz,

śledzie); ryba w szarym sosie (karp — leszcz i t. p.); kluski z makiem. Kutia. Kompot z suszonych śliwek.

*

Zupa grzybowa ze śmietaną lub barszcz z pasztecikami. Dorsz lub szczupak, sos chrzanowy. Smażone filety z flądер lub śledzie. Kapusta z grzybami. Kluski z makiem. Kutia.

*

Jeżeli chcemy, możemy jedno danie rybne opuścić.

Uzupełnienie stanowią pierniki, orzechy, strucle, bakalie, wszystko w zakresie możliwości.

Z wigilii robią niektórzy duże przyjęcie z przekąskami i mojonezami, na ogół jednak nawet w zamożnych domach jest to przyjęcie tradycyjne, nie godzące się z pewnymi daniami. Majonezy, galarety pojawiają się rzadko. W domach bogatych dają nieraz ryb kolejno 5 a nawet 7 ale przeważnie bez wszelkich dodatków, cechujących inne kolacje.

Jeżeli wieczerzę wigilijną dajemy wcześnie, dobrze będzie, jeśli gospodyni przygotuje sobie coś na później. Bodaj śledzie marynowane, bodaj jakąś galaretę. Bo jeśli humory dopiszą, to koło 9-tej jeszcze się będzie przykro rozejść a głód się odezwie.

O ile ryby smażonej mamy pod dostatkiem tak, iż wiemy, że nam po wieczerzy zostanie, przygotujmy sobie jaką kartoflaną sałatkę. Pozostałość z wigilji z taką sałatą i herbata z piernikiem, będą z radością powitane.

Dalsze dni rozplanujemy sobie w taki sposób, aby z jadłem nie było za dużo kłopotu. Nie chodzi tylko o fatygę ale o to, aby nie zdobywać jedzenia w ostatnich chwilach kiedy jest najdroższe. A zatem zabiegliwa gosposia przygotuje sobie coś peklowanego, tak około 12-go grudnia, może to być polędwica wieprzowa, ozór, wołowa pieczeń na pekeflejsz, potem pomyśli o piernikach, w początku zaś ostatniego tygodnia o mięsiwie świeżym. We czwartek mamy wigilję, w poniedziałek możemy kupić flaki, wymyć, wyparzyć, zagotować. We wtorek pogotować godzinę, w środę dogotować i pokrajać, w czwartek doprawić. W pierwsze święto zastąpią nam zupę, a trzymane na zimnie, a zwłaszcza raz na dzień przegotowane, mogą być w sobotę na kolację.

Drugą podporę gospodarstwa stanowi bigos. Dalej pasztet, zając, sztufada. Indyk jest drogi, zwłaszcza na święta, o ile zatem nie mamy swojego drobiu lub nie dostaniemy w prezencie, lepiej się go wyrzec niż naruszyć budżet.

Przypuśćmy więc, że damy w pierwsze święto na obiad flaki a dalej indyka lub pieczeń cielęcą. Cielęcina kupiona świeża we wtorek będzie dobra, jeśli ją odpowiednio przechowamy, o czym napiszę w przepisach.

Na wieczór pasztet lub ozór peklowany. Nazajutrz zamiast zupy bigos, potem zając lub pieczeń wołowa. Wieczorem flaki i pozostałe zimne mięso. Trzeci dzień peklowane gotowane mięso z chrzanem, zupa może być grzybowa czysta, bo na nią możemy mieć zawsze wszystko w zapasie.

Przy takim układzie nie namęczymy się w samą wigilję poszukiwaniem wszystkiego. Mak, suszone owoce, grzyby, miód, cukier, oliwę, kupimy zaraz w początku grudnia. Kapustę gotując do wigilji, część odkłożymy na bigos do zaprawienia słoniną i wkroimy do niego trochę wędliny oraz pozostałość z obiadu.

Oto wszystko w ogólnych zarysach. Naturalnie, że kto może, zastąpi sobie cielęcinę indykiem a pekeflejsz dużą szynką, ale proszę mi wierzyć, że gości to napewno specjalnie nie uraduje. Bo tak się właśnie składa, że w okresie świąt jemy nieraz kilka razy na dzień to samo. To też na święta radzę cielęcinę, a jeśli już dawać indyka, to właśnie kiedy indziej, kiedy go można dostać tanio. Warszawa jest droga a jednak w normalnym czasie można mieć śliczną indyczkę za 5 zł — 5,50, bez podróbek.

SZTUFADA.

Ładny bez żył kawałek wołowiny (na swój użytek biorę zawsze zbrzeżną zrazową) zawinąć w czyste płótno i ułożyć na półmisku, salaterce i t. p. Przegotować lekki ocet lub ocet z wodą, dodając 5 — 8 ziarn pieprzu, tyleż angielskiego ziela, listek bobkowy, 2 goździki i gorącym oblać mięso. Przewracać codzień tak aby płótno było stale mokre. Może leżeć kilka dni w obecne chłody, możemy ją kupić w poniedziałek przedświąteczny, aby udusić w wigilię.

Przed duszeniem bierzemy kawałek słoniny (jakieś 15 — 20 deka), krajemy w długie prostokątne wałeczki i szpikujemy. Słoninę przed szpikowaniem utarzać w miałkim pieprzu. Pieczeń zlekka rozbić butelką lub wałkiem, natrzeć solą, kto lubi i czosnkiem, dać poleżeć godzinę, żeby sól się wgryzła, obrumienić na patelni w maśle czy smalcu, przełożyć do rondla, dać na nią masło, wkroić sporo cebuli, (jedną dużą lub dwie małe), dwie małe marchewki, pietruszkę, grzyb suszony, wymyty, skórkę od wędzonej słoniny użytej do szpikowania. Jeżeli mało tłuszczu, dodać kawałek i dusić powoli do miękkości, podlewając potrosze marynatą, w której pieczeń kruszała.

Jeżeli chcemy tę pieczeń podać na gorąco, to uduszoną w wigilię do połowy dodusimy w pierwsze święto, sos przetrzemy przez sito, niczym specjalnie nie zagęszczając i podajemy na półmisku. (Na noc nie trzymać w rondlu ale całą zawartość wyłożyć na miseczkę). Jeśli chcemy dać ją na zimno, wyjmujemy mięso, krajemy w piękne, cienkie plastry, układamy równo i ładnie. Sos podlewamy odrobinę, aby nie był zbyt gęsty i do każdej szklanki sosu dodajemy 3 listki żelatyny, namoczonej w zimnej wodzie, podgrzewamy, aby się rozpuściła, nie gotując i polewamy pokrajaną sztufadę. Sos na galaretę musi być ładnie przetarty i zupełnie jednolity. Ubrać jarmużem lub sałatą.

Sos chrzanowy.

Zdawałoby się, że sos chrzanowy jest tak pospolity, że pisać o nim nie warto, każda gospodyni go robi i jakoby umie robić. Przeważnie jednak nie jest smaczny i dlatego powracam do niego raz jeszcze, ponieważ jest on wyborny z gotowaną rybą, a także doskonały z parówkami, które kładziemy w sos po obgotowaniu w wodzie, pokrajane na kawałki długości 3 — 4 cm.

Ale wróćmy do samego sosu.

Kawałek chrzanu, mniej więcej wagi 15 deka, oskrobać z wierzchu, jeżeli jest nadwiędnięty, zamoczyć w zimnej wodzie i utrzeć na tarce na jakieś 2 — 3 godziny przed robieniem sosu. Poprószyć solą, cukrem, zacisnąć cytryną, żeby nie czerniał lub lekkim octem, zostawić, aby utracił kręcący w nosie zbyt mocny zapach.

Zrobić białą zasmażkę z łyżki masła z łyżką mąki, rozprowadzać powoli rosołem z ryby czy mięsa, w ostateczności wodą,

której lejąc gorącą wlejemy, starannie rozcierając z górą szklankę, w końcu dodajemy pół kwaterki śmietany i chrzan, zagotujemy dobrze, dosmakujemy, jeśli potrzeba solą, cukrem, cytryną i podajemy. Powinien być do ryby dość gęsty, żeby nie spłynął całkowicie. O ile zamiast rosołów używamy wody i wydaje nam się nieco chudy, można na samym wydaniu rozbić dwa żółtka z trochą sosu i wymieszać z całością, zagrzać w razie potrzeby można, ale z żółtkami nie gotować. W sosie chrzanowym właśnie staranne umiarkowanie soli, cukru i kwasu stanowią o jego dobroci.

Peklowanie naprędce.

Kawałki mięsa, dochodzące do kilograma, ułożyć w słoju. Ładnie ułożone mięso nie wymaga dużo płynu. Dwa litry wystarczą na 4 — 5 kg. Wodę zagotować, dodając na każdy litr ½ łyżeczki angielskiego ziela, listek bobkowy, ½ łyżeczki ziarn pieprzu i 2 gwoździki. Gotować mocno 5 minut, wsypać na litr wody 1½ łyżki soli i łyżeczkę saletry. Przecedzić, zupełnie ostudzić, zalać zimnym. Kto lubi, może wkrajać cebulę i kawałeczek czosnku, ale to smak zmienia wyraźnie. Zimnym płynem zalać mięso, nakryć płótnem, postawić na nim talerzyk, wystawić w chłodne miejsce. Przed gotowaniem mięso wymyć, gotując uważać, czy dość słone. Po ośmiu dniach leżenia już jest zdatne do użycia, a może stać trzy tygodnie.

Uwagi.

Nie mogę podać wszelkich przepisów, jakie mogłyby się na święta przydać, musiałabym nimi zapełnić cały numer. Przepisy na flaki, bigos i t. d. już podawałam. Dziś przypomnę Paniom tylko jeszcze niektóre szczegóły.

Bigos najsmaczniejszy jest wtedy, jeśli do niego wlejemy sos od pieczeni wołowej lub cielęcej. Sosu od indyka czy gęsi nie wlewamy, chyba że to specjalnie lubimy, zmieniają bowiem smak wybitnie i nie każdemu smakują.

Do flaków podajemy prócz pieprzu miałki imbir i ser tarty szwajcarski, parmezan, holenderski, żeby w razie potrzeby podnieść smak.

Pieczeń cielęcą, kupioną na kilka dni przed użyciem, trzymamy w piwnicy w wodzie, zaprawionej oczyszczoną sodą, wodę zmieniać najlepiej codzień.

SAŁATKI MIESZANE.

Przepisy na sałatę śledziową, jarzynową i t. p. podawałam już kilkakrotnie, na życzenie jednak czytelniczek podaję obecnie kilka wzorów. Co prawda taka w tym zakresie panuje rozmaitość, że pisać by o nich można stale. W swoim gospodarstwie nazywam te wszystkie sałaty kartoflanymi, kartofle bowiem stanowią w nich zawsze podstawę. Wprawdzie francuska kuchnia wprowadziła ryż gotowany na sypko z solą, jako tło niektórych sałat, to się jednak jakoś niebardzo przyjęło.

Sałatka śledziowa.

Śledzia rozciąć wzdłuż i namoczyć na noc w wodzie lub wodzie z mlekiem w

przeddzień robienia sałatki. Pokrajać drobno w kostkę gotowane, najlepiej w mundurach kartofle, sztuk 6 — 8, cztery ugotowane buraczki pokrajać w wąziutkie kluseczki dużą cebulę posiekać niezbyt drobno, sparzyć, osączyć. Jedno jabłko uszatkować, drugie utrzeć na miazgę zaciskając cytryną lub octem, żeby nie zczerniały.

Wszystkie ingrediencje z lekka osolić, pokwasić cytryną czy octem umiarkowanie, dać odrobinę pieprzu i nie mieszać wcześniej jak na godzinę przed podaniem. Śledzia kładziemy już w ostatniej chwili, nie dobrze bowiem smakuje, kiedy wszystko nim za bardzo przejdzie. Wlać 2 łyżki oliwy.

Sałatka śledziowa inaczej.

Ponieważ wygląd sałaty z burakami jest różowo bury, i nie bardzo piękny, ponieważ i majonez zabarwia się od nich nieładnie, niektóre panie nie używają buraków, chociaż są słodkie i smaczne.

Śledzia i kartofle oraz cebulę i jabłka bierzemy jak wyżej, zamiast buraków ugotowane dwie marchewki, uszatkowany ogórek kwaszony i nieco, t. j. kilka łyżek ugotowanych na miękko ziarn fasoli, możliwie drobnych, bo ładniejsze.

Jest to typ łagodnych sałat, do których dajemy kwasu jak najmniej. O ile goście nasi lubią sałaty ostre, możemy dodać tak do jednej, jak drugiej sałaty kilka kornišzonów usiekanych, rydzów lub grzybów marynowanych, co smak bardzo zaostrzy. Wlać 2 łyżki oliwy.

Sałatka jarzynowa.

Ośm kartofli, 2 ugotowane marchwie, szklanka ugotowanej fasoli, dwa ogórki kwaszone, 3 łyżki groszku zielonego z puszki, cebula, jedna ugotowana pietruszka, kawałek ugotowanego selera, dwa jabłka. Ogórek, jabłka, seler, cebule uszatkować, resztę pokrajać drobno, wszystko skropić octem lub cytryną, solą, pieprzem i oliwą. Kto lubi może dać kwaśne marynaty lub nieco czosnku. Skropić oliwą.

W rodzinach, gdzie nie lubią oliwy, można ją opuścić.

Do takich sałat podać można majonez lub sos musztardowy. Jeżeli chcemy nim oblać sałatę, zrobić to przed samym podaniem, żeby nie przesiąkło, bo nie będzie ładne.

Majonez.

Dwa — trzy żółtka wbić do miski, najlepiej makotry i trzeć w jedną stronę, lejąc po odrobinie oliwę z soi lub oliwek, o ile za bardzo gęstnieje, wcisnąć trochę cytryny lub lekkiego octu. Kiedy w ten sposób wkręcimy 1/4 kg oliwy, robimy osobno białą zasmażkę z łyżeczki masła i dwóch łyżeczek mąki, rozetrzeć, rozebrać rosołem, smakiem z jarzyn lub w ostateczności wodą gorącą. Powinno być około ½ szklanki gęstego sosu, włożyć do majonezu i rozetrzeć do gładkości. Zależnie od przeznaczenia możemy majonez zostawić gęsty, jeśli w nim chcemy otoczyć twarde jaja, ubrać nim rybę i t. p., o ile ma być rzadszy, rozbieramy go oględnie wodą zimną z octem lub cytryną, cukrem i solą.

Sos musztardowy.

Sos musztardowy zimny robimy jak wyżej tylko dodajemy do całości kilka łyżek musztardy.

Jeżeli mamy sosu sporo, możemy sobie pozwolić część dodać do sałaty, będzie smaczniejsza, częścią albo pokryć na wydaniu sałatę albo lekko rozrzedzoną w sosjerce podać. Sałaty z wierzchu ubrać pokrajanymi na ćwierci jajami na twardo, gwiazdkami z marchwi, siekanym kornišzonem i t. p.

Sałata na podstawie ryżu.

O ile dajemy ryż, nie bierzemy nigdy kartofli, bo do siebie nie pasują.

Ryżu ugotowanego z solą dobrą szklankę, pół szklanki groszku z puszki, dwie pokrajane marchewki ugotowane, dwa jajka na twardo grubo posiekane, cebula siekana (można i bez niej), zaprawić dobrą, gęstą śmietaną.

Sałata królewska.

Pieczoną kurę lub perliczkę obrać z kości i skóry, pokrajać w drobną kostkę. Ugotować osobno w soli kapustę brukselską, ostudzić, zmieszać ładnie z mięsem. Kilka ładnych białych pieczarek usiekać, skropić cytryną i mieszać z mięsem i kapustą surowe. Można, jeżeli kto na zimę zakonserwował, dodać łebków od szparagów. Oblać majonezem gęstym, podawać na przekąskę.

•

We wszelkich potrawach ale może bardziej jeszcze w sałatach o smaku decyduje umiar w stosowaniu dodatków. Za mało soli może zepsuć całe danie. Trzeba bardzo ostrożnie i starannie dobierać sól, trochę cukru, aby go nie było wcale czuć, a jednak łagodził smak, ocet czy cytrynę. Tarte jabłko ma za zadanie dać lekki kwas sałacie, tak że już nieraz żadnego innego nic trzeba. Niedoprawiona do smaku sałata będzie mdła i niesmaczna, choćbyśmy nie wiem jakie smakołyki dokładali.

PIERNIK WYPRÓBOWANY.

Jaj całych 3; potażu gramów 7; amonii w proszku lub kawałkach gramów 10; goździków i cynamonu mielonych po jednej łyżeczce; cukru 200 g; miodu szklanka; mąki 700 gramów.

Dobrze wyrobić w misce wałkiem na 3 godziny przed pieczeniem, ułożyć na wysmarowanej blasze od placków. Piec około 40 — 45 minut.

Jeżeli chcemy według tego przepisu robić małe pierniczki, t. zw. całuski, dajemy na tę proporcję jaj i innych dodatków, 7 szklanek mąki.

Pierniczki oszczędne.

Dwa deka amonu w kawałkach i dwie szklanki cukru zalać szklanką gorącej wody. Dodać 30 kropli miętowych, wsypać 6 szklanek mąki pszennej, dobrze wyrobić, dodając w czasie ucierania 2 łyżki oliwy. Formować małe pierniczki, piec w niezbyt gorącym piecu.

Ciasto do przekładanych strucli.

Sześć deka drożdży rozprowadzić pół szklanką letniego mleka, wsypać czubatą łyżkę pszennej mąki i łyżeczkę cukru, i zostawić w zacisznym miejscu, aż ruszy.

Sześć żółtek i jedno jajko całe utrzeć w misce, dodać skórki otartej z cytryny, wsypać kilogram mąki, wlać przygotowany zaczyn drożdżowy, maleńką szczyptę soli i ćwierć kilograma rozpuszczonego masła, oraz tyle mleka, aby ciasto nie było twarde, ale się nie rozlewało. Mleka powinno wyjść około pół litra. Z tego ciasta wziąć połowę na struclę z makiem, drugą połowę przełożyć kupną masą migdałową lub inną albo bakaliami.

Mak do strucli.

Mak zawiera w sobie dwie rzeczy, których musimy się pozbyć: piasek i drobne plewki. Musimy w tym wypadku wykorzystać tę właściwość, że piasek jako cięższy opada na dół a plewki zostają na powierzchni. W tym celu należy mak sparzyć dużą ilością wody i kilkakrotnie przemieszać, następnie nalot szary z wierzchu zgarnąć łyżką, zostawić mak w spokoju, aby dobrze zbrzęknął. Kiedy ziarnka są tak nabrzmiałe, że ściśnięte dają się rozetrzeć, wyjmować mak łyżką na ściereczkę lub serwetę tak, aby nie brać maku z dna, gdzie opadł piasek. Odsączyć dobrze do sucha i utrzeć w makotrze, dosypując do smaku cukru po połowie z miodem, który odwilża mak, nie dając mu zasychać. Dla zapachu dodajemy 3 — 4 migdały gorzkie utarte i garść słodkich, obranych, usiekanych.

Tak przygotowany mak układamy na płat ciasta rozwałkowanego na palec, zwijamy w trąbkę w taki sposób, aby koniec nierówny poszedł na spód, ułożyć w wąskiej blasze, posmarowanej masłem lub oliwą, dać ruszyć, a gdy podrośnie, posmarować z wierzchu letnią wodą i upiec, co powinno zająć około 45 minut.

Mak do strucli inaczej.

Mak utarty z cukrem bez miodu, na pół kilograma dodać łyżeczkę kakao, 5 deka najlepszego masła, skórki pomarańczowej usiekanej łyżkę, 2 — 3 łyżki przebranych rodzynków i pianę z 3 — 4 białek, zawijać jak wyżej.

Bakalie do przekładańca.

Daktyli, fig, skórki pomarańczowej po 20 deka, pokrajać drobno, dodać tyleż rodzynków i szklankę odsączonej z soku konfitury z wiśni, przesypać 25 deka miałko usiekanych migdałów lub orzechów, cukru pudru 10 deka, białko od jaja dla złączenia masy.

Ciasta z bakaliami się nie zwija ale dzieli na 4 placki równe, prostokątne, przekłada je warstwami, czekamy aż ruszy i piecze.

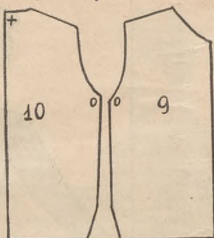
Wewnętrzne warstwy ciasta powinny być cienkie a warstwy bakalii ku górze coraz cieńsze, żeby nie obciążały bardzo ciasta. Na dole dajemy masy grubszą warstwę.

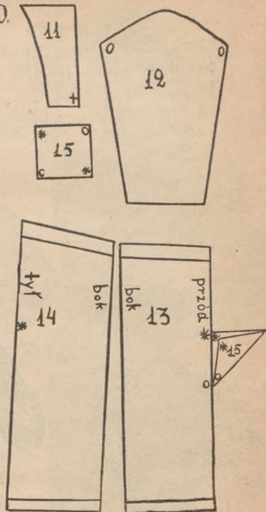
Po ułożeniu całości nakłuć drewienkiem już na blasze całe ciasto dość gęsto i piec w dobrze gorącym piecu około godziny i więcej. Jest to ciasto, które wymaga pewnej ostrożności, bakalia obciąża ciasto i często bardzo występuje zakalec albo jest nie dopieczone.

Ciasta drożdżowe po wyjęciu zostawiamy przez chwilę w blasze, wykładamy ostrożnie, opierając bokiem o półmisek, aby dno odparowało, albo kładziemy na grubo podesłany obrus, jeden brzeg lekko podpárłszy serwetą, żeby się wytworzyła szpara dla odparowania.

Objaśnienie do tablicy kroju. Pr. Pani N: 50.







Kostium na narty dla panienki na lat 13-14.

9. przód wiatrówki
10. tył "
11. kołnierz
12. rękaw
13. przód spodni
14. tył "
15. klin do spodni

ooooooooooo

Zamszu na wiatrówkę potrzeba 3m szerokości 75 cm

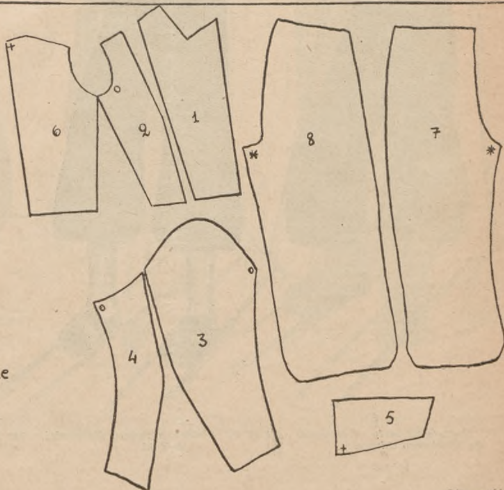
Kostium na narty.

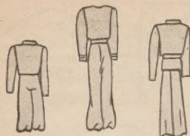
Materiału potrzeba 2m. 75 cm szerokości 1m 40 cm.

xoxoxoxoxoxoxoxo

1-2. przód bluzy
3-4. rękaw
5. kołnierz.
6. tył bluzy
7. przód spodni
8. tył "

Rysunek w tekście





873 P. P. Kostium na narty z brezentu dla 14-letniego chłopca.

874 P. P. Kostium z zamszu dla młodej panienki.

875 P. P. Komplet z wełny na ślizgawkę.



876 P. P. Kostium narciarski z granatowego brezentu.

877 P. P. Kostium na ślizgawkę; kurtka z czerwonego zamszu, spódniczka szara.

878 P. P. Kostium narciarski z zielonego sukna.



879 P. P. Kostium na ślizgawkę z grubej wełny, przybrany futerkiem.

880 P. P. Komplet z szarej wełny, przybrany czarnymi karakułami.

881 P. P. Kostium z brązowego zamszu. Forma na tablicy kroju.

Redakcja i Administracja — Warszawa, Solec 87. Tel. 5-87-03, 2-44-18 i 6-26-44. Filja: Świętokrzyska 17. Tel. 6-76-72.

W razie wypadków, spowodowanych siłą wyższą, przeszkód w zakładzie, strajków i t. p., wydawnictwo nie odpowiada za regularne dostarczanie pisma i abonenci nie mają prawa domagać się niedostarczonych numerów lub odszkodowania.

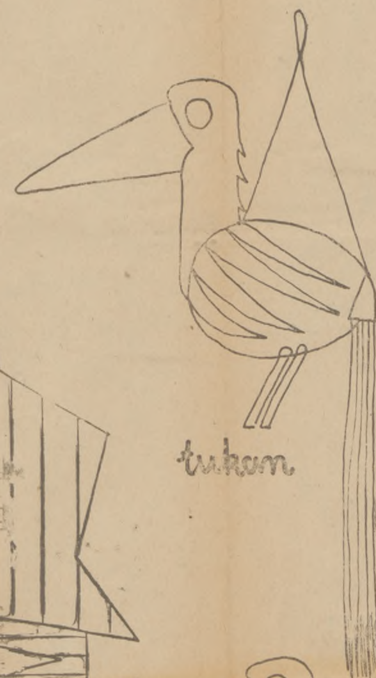
Redaktorka ANTONINA DEMBIŃSKA

WYDAWCA: TOWARZYSTWO WYDAWNICZE „BLUSZCZ", WARSZAWA.
Druk i klisze w Zakładach Graficznych Towarzystwa Wydawniczego „Bluszcz", Warszawa, Solec 87.

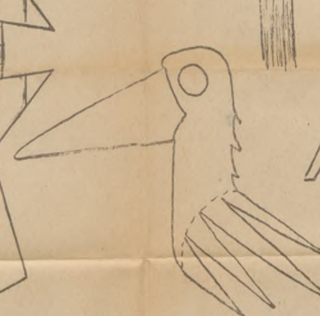
żółta bibułka

złoty

srebrny



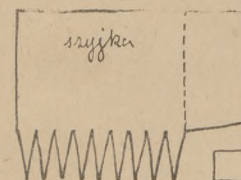


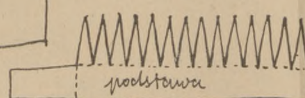








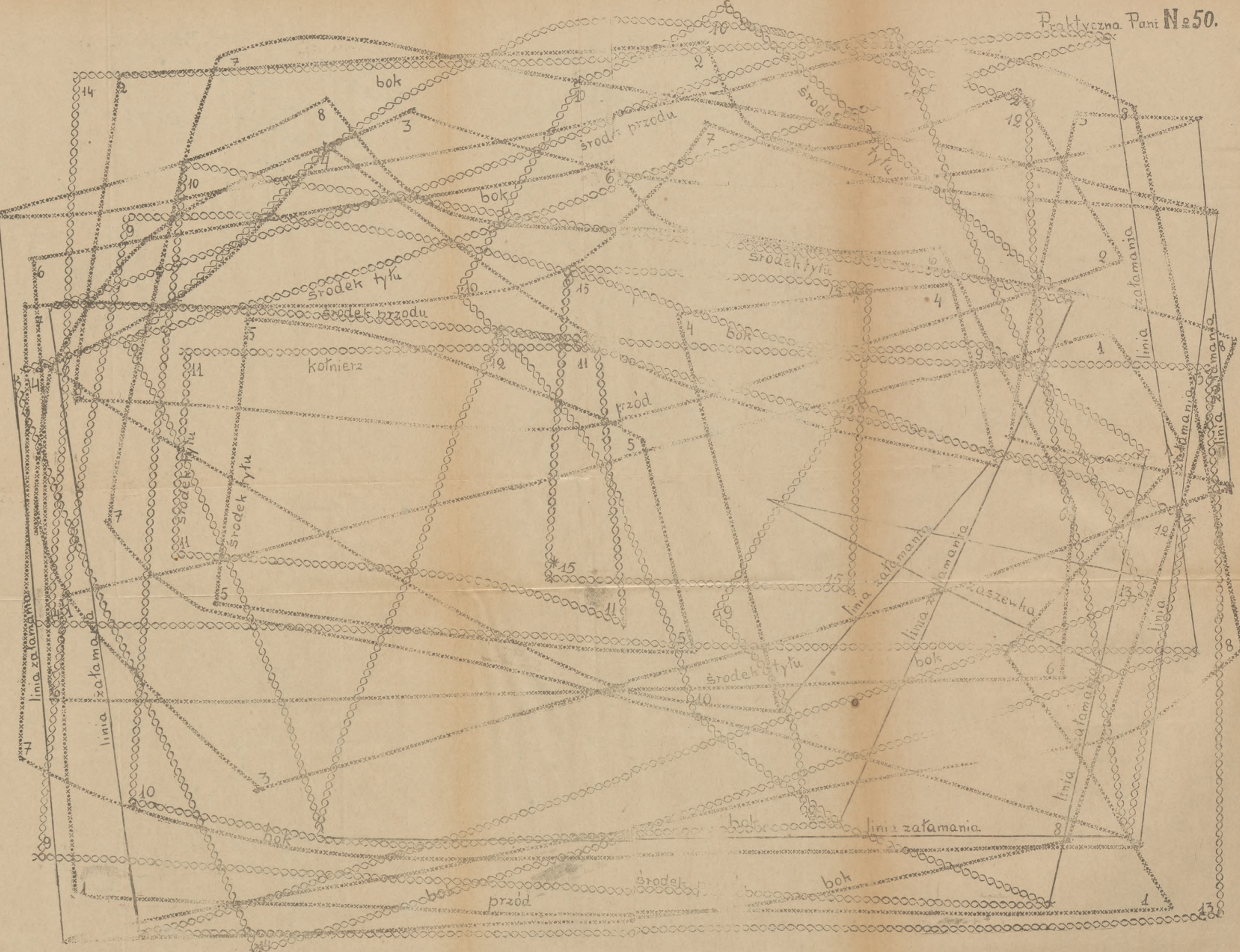




witrażowa gwiazda na choinkę

ozdoby z jajek

LP


bok
środek przodu
środek tyłu
środek przodu
kołnierz
środek tyłu
środek tyłu
przód
środek tyłu
bok
linia załamania
zaszewka
linia załamania
bok
środek tyłu
linia załamania
bok
przód
środek
bok